

<報道関係各位>

ホテルマイステイズ新大阪コンファレンスセンター

レストラン Rivage リニューアルオープン
炭火で本格 BBQ グリラー登場！
10/15(金)～



ホテルマイステイズ新大阪コンファレンスセンターは、2021年10月15日(金)より、レストラン RIVAGE (リバージュ) のコンセプトを一新し、「SMOKE & GRILL Rivage (スモーク アンド グリル リバージュ)」としてリニューアルオープン致します。

料理長厳選の豊富な肉の種類と確かな火入れ技術のステーキ、自家製ハンバーグをお楽しみいただいております。「RIVAGE」。こだわりの焼き方がさらに進化し、炭火を使った本格 BBQ グリラーが新たに登場いたします。表面を強火でさっと焼き上げ、オーブンでじんわり火を入れ、仕上げに炭火を使った新登場の BBQ グリラーを使い桜のウッドチップで燻す SMOKE&GRILL。BBQ グリラーを使って低温で 8 時間じっくりローストする豚の骨付き肉「ベビーバックリブ」のほか、ピリッとした辛さが人気の「チキンスターケイジャンスパイス」、店内で毎日挽く、挽きたてミンチを使った手ごねハンバーグには、話題の神戸ポークもラインナップに加わりました。新設メニューにあわせ、グラスでお楽しみいただけるワインメニューも一新。ランチからディナー、グループでのご利用から「一人飲み」まで幅広くご利用いただけ、ステーキやハンバーグのサイズは 100g~400g までボリュームもお選びいただけます。

店内装飾もリニューアルされた上質な空間で、火入れと燻しのテクニックがパワーアップされた「SMOKE&GRILL」、シェフのこだわりをぜひご賞味ください。

「SMOKE & GRILL Rivage」リニューアルオープン<概要>

場所: ホテルマイステイズ新大阪コンファレンスセンター 1階

リニューアルオープン: 2021年10月15日(金) ランチタイムよりスタート

営業時間:

ランチ 11:30~14:30 (L.O.14:00)

ディナー 17:30~22:00 (L.O.21:30)

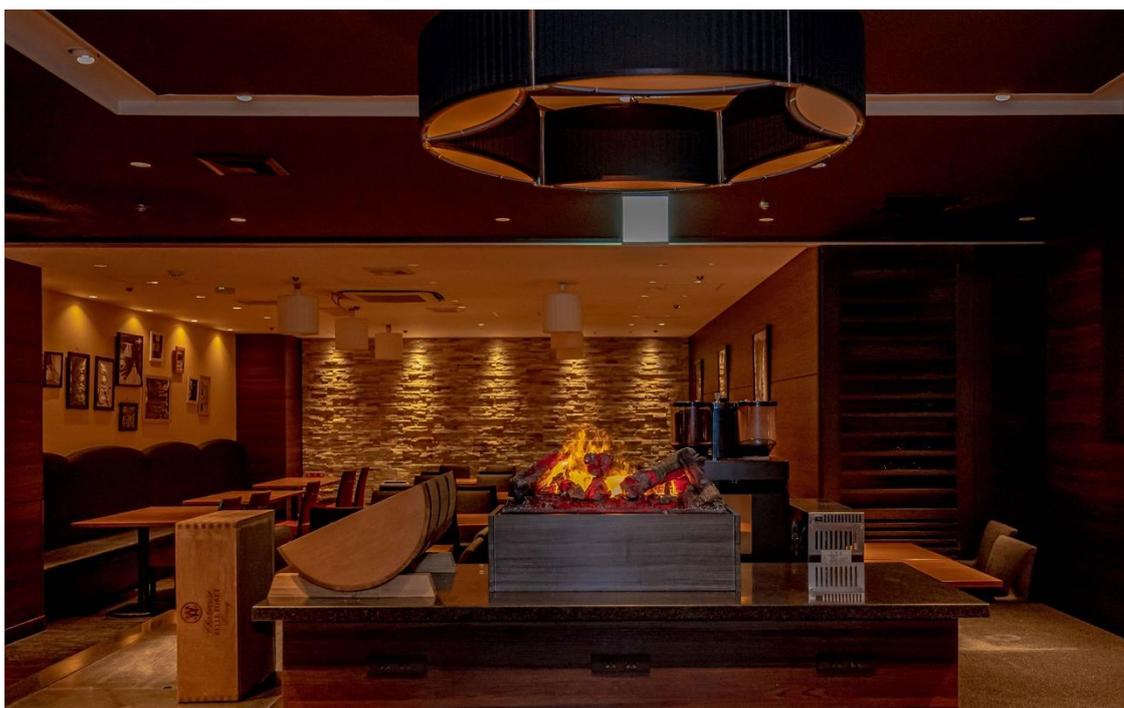
※行政施策などに伴い、営業時間を変更させて頂く場合がございます。

リニューアルポイント

- ① 本格的 BBQ グリラーを新規導入。炭火を使い焼き上げた香ばしいお肉や桜のウッドチップで燻したメニューを新設
- ② 人気メニューである、お店で挽きたてのミンチを使った手ごね神戸牛ハンバーグに加え、新たに神戸ポーク100%ハンバーグが登場
- ③ ハンバーグやステーキは、100g~400g までサイズが選べる、「お食事サイズ」も「おつまみサイズ」も
- ④ 新設メニューに合わせてワインの種類もパワーアップ。15種類のワインが楽しめる「ワインビュッフェ」をご用意
- ⑤ 店内装飾をリニューアル、炭火の暖炉でコージーな空間にスタイルアップ



写真左から、SMOKE&GRILL (イメージ)、神戸ポークハンバーグ、ワインビュッフェ (イメージ)



店内装飾・炭火の暖炉

<メニュー>

【ランチ】★はリニューアル新設メニュー

- 神戸牛入り自家製挽き肉手ごねハンバーグ (200g/¥1,100・400g/¥1,980)
- ★神戸ポーク 100%ハンバーグ クリームマスタードソース (200g/ ¥1,100)
- 乱切りカットステーキ (150g/¥1,400・200g/¥1,780・300g/¥2,550)
- US ビーフロースステーキ (150g/¥2,060・200g/¥2,670・300g/ ¥3,880)
- 国産ロースステーキ (200g/¥3,990・300g/¥5,880)
- ハンバーグ 150g &乱切りカットステーキ 100g ミックスコンボ (250g/¥1,610)
- ハンバーグ 150g &US ロースステーキ (チョイス) 100g ミックスコンボ (250g/¥2,060)
- ハンバーグ 150g &オーストフィレスステーキ 100g ミックスコンボ (250g/¥2,590)
- 牛肉ゴロゴロハヤシライス (¥1,100) ・牛スジカレー (¥1,100)
- ステーキハウススタイル ミートソーススパゲティ (¥1,100)
- シュリンプアルフレード (海老とチーズの黒胡椒のパスタ (¥1,280)

※金額はすべて税込み価格となります。

※ランチには、上記金額に「ライス・サラダ・スープ・ドリンクバー」をセットにて販売



写真左から、ミートソーススパゲティ&チキンステーキケイジャンスパイス、ハンバーグ&US ロースステーキミックスコンボ

【ディナー】

<Grill>

- 神戸牛入り自家製挽き肉手ごねハンバーグ (120g/¥680・200g/¥1,100・400g/¥1,980)
- ★神戸ポーク 100%ハンバーグ クリームマスタードソース (120g/¥680・200g/ ¥1,100・400g/¥1,980)
- 乱切りカットステーキ (100g/¥990・150g/¥1,400・200g/¥1,780・300g/¥2,550)
- US イチボステーキ (100g/¥1,400・200g/¥2,580)
- ★チキンステーキ ケイジャンスパイス (80g/¥480・240g/¥1,400)
- ★ベイビーバックリブのロースト (1本/¥480)
- US ビーフロースステーキ (200g/¥2,670・300g/¥3,880)
- 国産ロースステーキ (200g/¥3,990)
- 和牛ロースステーキ (200g/¥3,380・200g/¥6,530)
- サーモングリル ガラムマサラ (150g/¥1,550)



写真左から、ベイビーバックリブのロースト、サーモングリル ガラムマサラ

<Cold appetizer>

スモークナッツ (¥420) /サルサメヒカーナ トルティーヤチップス添え (¥420)
★神戸ポーク 100%パテドカンパーニュ (¥480) /スカロップカクテル (¥850)
シュリンプカクテル (¥820) スモークサーモン デイルクリームチーズ (¥880)
スモークチーズ 全粒粉クラッカー添え (¥780)
コールドシーフードブラッター[シュリンプ/スカロップ/スモークサーモン] (¥1,600)



神戸ポーク 100%パテドカンパーニュ

<Hot appetizer>

ガーリックトースト (¥380) /エリンギとしいたけのグリル (¥420)
なすのグリル デビルソース (¥550) /パッファローカリフラワー (¥620)
フライドポテト ガーリック&ハーブソルト (¥380)
フライドポテト マンゴーチャツネ&クリームチーズ (¥420)
クリスピーチキン テンダーロイン (¥420) /マカロニ&チーズ (¥420)
季節野菜のグリルチーズ (¥580) /ガーリックシュリンプ (¥720)



ガーリックトースト、サルサメヒカーナトルティーヤチップス添え

・このほか、<サラダ>、<バーガー>、<パスタ&ライス>、<デザート>各種取り揃えております



写真左から、クラシックチーズバーガー、ウェッジカットレタスサラダ・ゴルゴンゾーラドレッシング、ビターチョコレートブラウニー

・「飲み放題付きパーティープラン」(¥4,500~)、「ワインビュッフェ~15種類のワインが飲み放題」(¥1,500)、「飲み放題メニュー~ビール・ワイン 15種・カクテル・サワー」(¥2,200)、「クラフトビール~飲み比べ」(¥1,100)、「バーボン 飲み比べセット」(¥1,100) などお得なアルコールメニューもご用意

<おすすめドリンクメニュー>

【Wine】

グラスワイン (泡) /グラスワイン (白) /グラスワイン (赤) (各¥550)

シャトー・ビレネ 赤 (フランス・カオール産) 濃密で凝縮感があり、熟したブラックベリーや煮詰めたブルーベリー、チョコレートやカカオの強い香り。神戸ポーク 100%ハンバーグや神戸ポーク 100%パテドカンパーニュに合わせて。

オイロベラ・フミーリャ オーガニック 赤 (スペイン・フミーリャ産) 濃縮したフレッシュな果実の中に旨味が加わっており、そこにシナモン、胡椒などのスパイスの風味。ペアリングにおすすめの料理は神戸牛入り自家製手ごねハンバーグ イチボステーキ。

【Bourbon】 (¥480~¥1,980)

オールドクロー/ジムビーム ホワイトラベル/フォアローゼス/ヘブン・ヒル/アーリータイムズ イエローラベル/IW ハーパー
ゴールドメダル

【Beer】 (ドRAFT¥550 /クラフトビール S 180ml ¥450 M 420ml ¥1,050 L 650ml ¥1,600)

ハートランド/クラフトビール:496/オンザクラウド/アフターダーク/スノーブロンシュ・ホワイトエール

【Cocktails】 (各¥580)

クラフトコーラ&ジャックダニエル/ミントジュレップ[ケンタッキーダービーオフィシャルカクテル]/Eighteen Hundred
サンライズ/クラム&トマト ブラッディカクテル/リバージュ グレープフルーツハイボール/クラフトジンジャーエール

【Non-alcoholic Cocktail】(¥580～¥680)

ココナッツ・モヒート/ハニージンジャーレモネード/オレンジジュレップ/ ノンアルコールジンジャーエール

【Soft Drink】(¥350～¥780)

バナラシェイク/チョコシェイク/ストロベリーシェイク/クラフトコーラ/オレンジジュース/グレープフルーツジュース

※メニュー詳細はレストランウェブサイトをご参照ください。

【ご予約・お問合せ】

TEL: 06-6390-0461 / レストラン ウェブサイト: <https://osaka-rivage.com/>

■主な「新型コロナウイルス感染予防に対する取り組み」

○検温の実施

ご入店の際、非接触型タイプの体温計を用い、お客様の体温測定を実施させて頂いております。
37.5℃以上の発熱が確認された場合、ご利用をお断りさせて頂いております。

○ご入店時の手指消毒の協力要請

検温確認後、ご入店の際に手指のアルコール消毒のご協力をいただいております。

○拭き取り消毒除菌の実施

お客様の触れる機会が多い、ドアノブ、扉、手すり等、定期的に消毒液による拭き取りを行っております。
また、お席の入れ替えの際には、机、座席などの拭き取りを行っております。

○マスクの着用

店内ご移動時のマスク着用のご協力をお願い致しております。
従業員はマスク着用の元、ご対応に従事させて頂いております。

○「大阪コロナ追跡システム」QRコード登録

感染者が発生した場合の経路情報確保の為、「大阪コロナ追跡システム」への登録をお願いしております。

○「蔓延防止対策」へのご協力要請

蔓延防止対策の一環として、店舗ご利用時のご協力内容として、以下内容のご協力をお願いしております。

- ① ゆとりある座席利用へのご協力
- ② 店内ご利用時における大声での会話
- ③ 飛沫防止シートの設置及びご利用へのご理解
- ④ お食事中以外のマスク着用へのご協力
- ⑤ CO2 センサー導入に伴う、換気対応へのご協力

上記内容において、ご理解いただけない場合、ご利用を中止させて頂く場合がございます。

○「ゴールドステッカー」取得

～「ホテルマイステイズ新大阪コンファレンスセンター」概要～

| | |
|----------|---|
| 【名称】 | ホテルマイステイズ新大阪コンファレンスセンター |
| 【所在地】 | 大阪市淀川区西中島 6-2-19 アクセス: JR 東海道・山陽新幹線「新大阪」駅正面口より徒歩 8 分 市営地下鉄御堂筋線「新大阪」駅 7 番出口より徒歩 5 分 市営地下鉄「西中島南方」駅 1 番出口より徒歩 5 分 |
| 【階数】 | 地上 14 階建 |
| 【レストラン】 | レストラン 1 店舗 ■ 1 階「SMOKE & GRILL Rivage」(旧 STAKE & HAMBARGE RIVAGE) |
| 【館内設備】 | ロビー/フロント/会議室/宴会場/無料 Wi-Fi 完備 |
| 【運営会社】 | 株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント (東京都港区六本木 6-2-31 六本木ヒルズノースタワー14 階) |
| 【お問い合わせ】 | TEL: 06-6302-5571 (代) 公式 HP: www.mystays.com/mystays-shinosaka |