

平成23年11月17日
(株)ホテルグランヴィア大阪

ホテルパティシエ特製
ホテルグランヴィア大阪「クリスマスケーキ」
の販売について

受付期間: ~平成23年12月15日(木)まで
受付場所: ホテルグランヴィア大阪 1階カフェレストラン「リップル」

ホテルグランヴィア大阪(大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長 五十嵐晃)では、毎年ご好評をいただいておりますホテル特製クリスマスケーキを、平成23年12月15日(木)まで、ホテルグランヴィア大阪1階カフェレストラン「リップル」にて予約受付いたします。



ホテルグランヴィア大阪 オリジナル クリスマスケーキ
「フルーツ・パラダイス」

今年の当ホテル特製クリスマスケーキは、どなたでも喜ばれる味わいの定番のクリスマスケーキのほか、ブランデーの風味をきかせたチョコレートケーキ、クッキーで仕上げた”ソリ”にフルーツをのせてかわいらしく仕上げたフルーツケーキ、熊本県産の栗をふんだんに使ったモンブラン風ケーキと、計4種のケーキをご用意いたしました。



定番のクリスマスケーキ「サンタと莓のクリスマスオーケストラ」は、しっとりとしたスポンジをなめらかな生クリームで包み込み真っ赤な莓をたっぷりと彩った、ホテルらしいスタンダードなクリスマスケーキに仕上げました。

その他、厳選したフランス産のチョコレートとブランデーを使った「ヴァン・ド・ショコラ」は大人の方向けの味わいに、クッキーで仕上げた”ソリ”に色とりどりのフルーツをたっぷりとのせた「フルーツ・パラダイス」や、チョコクリームをサンドしたスポンジに熊本県産の栗でモンブランのように仕上げた「聖夜の森」は、見た目にもかわいらしいケーキとなっており、女性の方やお子様にもお喜びいただけます。

また、ケーキのほか、洋酒に漬けたドライフルーツをたっぷりのバターと一緒に練りこんで焼き上げたドイツ菓子「シュトーレン」もご用意しており、年齢層やお召し上がりになるシーンに合わせてお選びいただけ商品となっております。

クリスマスケーキ等の詳細は以下の通りです。



1. 商品 価格は全て税込

サンタと莓のクリスマスオーケストラ
(直径約15cm) 3,900円



ヴァン・ド・ショコラ
(直径約15cm) 3,500円



フルーツ・パラダイス
(直径約18×10cm) 4,000円



聖夜の森
(直径約15cm) 3,300円



シュトーレン 1,600円



2. 予約受付 平成23年12月15日(木)まで
ご来館：ホテルグランヴィア大阪1階 カフェレストラン「リップル」
インターネット：ホテルグランヴィア大阪ホームページ
<http://www.granvia-osaka.jp/>
3. 商品お渡し 期間：12月22日(木)～12月25日(日) 10:00～21:30
場所：ホテルグランヴィア大阪1階 カフェレストラン「リップル」

■このリリースに関するお問い合わせ先

〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1

株式会社ホテルグランヴィア大阪 営業企画部

広報担当/高田佳江

TEL：06-6347-1432 FAX：06-6344-9038

E-mail：k_takata@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 カフェレストラン「リップル」

TEL：06-6347-1401