



## News Release

平成28年12月27日

### 苺のアフタヌーンティーセットや苺のモンブランなど、 苺を使ったスイーツやカクテルが登場 ストロベリーフェアの実施について

【販売期間】平成29年1月10日(火)～2月28日(火)

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：河合信夫）は、1階・19階レストランで「ストロベリーフェア」を実施いたします。

現在、大阪市内はもとより様々な地域のホテルやレストランにおいて、苺のスイーツバイキングや新作苺ケーキが続々と登場し、“苺スイーツ”は注目のトレンドとなっています。当ホテルでは、1月10日(火)～2月28日までの期間限定で、人気がりバイバルしているアフタヌーンティーセットに苺のスイーツなどを盛り付けた一品や、数十年変わらないレシピで3日かけて作る自家製のアイスクリームにあたたかい苺ソースをかけた一品などをご用意いたします。

各商品の詳細は、以下の通りです。（金額は全て税金・サービス料込み）

#### ■苺のスイーツボール

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」  
料 金：2,300円（アイス緑茶又はコーヒー又は紅茶付き）  
内 容：有田焼のかわいらしい球体の器に盛り付けた、アフタヌーンティーセット。オードブルはフレンチレストランの特製。贅沢な苺づくしスイーツです。

##### 【一の重】プティフル5種

いちごとチーズのタルト、いちごのプチシュー、いちごのトリュフチョコ、いちごクッキー、いちごのマカロン

##### 【二の重】気まぐれオードブル6種

鮭のクロケット、お米のガレット、鯉と茄子のプレッセ、フォアグラと栗のベニエパテ・アン・クルート、季節のケーキサレ

##### 【三の重】

ストロベリーフラワーのブラマンジェ、スコーン&ワッフル、～フランス人ソムリエが造る～フレーバーアイス緑茶(苺)※コーヒー又は紅茶もお選びいただけます。



### ■プレミアム苺モンブラン

販売店舗：1階ロビーラウンジ  
料 金：1,700円（コーヒー又は紅茶付き）  
内 容：サクサクのミルフィーユに、苺ジュレをいれた苺のムースをのせました。最後に苺クリームで仕上げた苺づくしの豪華なモンブランです。



### ■あったか苺ソースのバニラアイスクリーム

販売店舗：1階ロビーラウンジ  
料 金：1,200円  
内 容：3日間かけてつくる、高脂肪の牛乳とバニラビーンズでできた自家製アイスクリーム。最後に空気を含ませて仕上げることで、ふわっとした食感が口の中に広がります。数十年かわらないレシピでつくる、人気の高いアイスクリームに、あたたかな苺ソースをかけてお召し上がりいただく一品です。



### ■ふわふわシフォンのフルーツサンド～苺～

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」  
料 金：1,800円（コーヒー又は紅茶付き）  
内 容：ふわふわの食感がポイントのシフォンケーキを苺とクリームでデコレーションしました。



### ■ストロベリーピニャ・コラーダ、きんかんピニャ・コラーダ

販売店舗：19階バー「サンドバンク」  
料 金：各 1,850円  
内 容：毎シーズン異なるフルーツを使ったカクテルをご用意。今回は、苺ときんかんを使ったカクテルをご用意します。



### ■ダブル苺のシュークリーム

販売店舗：1階テイクアウトコーナー「LLカフェ」  
料 金：290円（テイクアウト専用）  
内 容：苺とカスタードのクリームに、苺を添えた大きなシュークリームです。



- このリリースに関するお問い合わせ先  
ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報/高田佳江  
TEL：06-6347-1432 FAX：06-6347-1418  
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 TEL：06-6344-1235（代）