



News Release

平成28年10月12日

2～3日かけてつくる自家製アイスクリームやショコラモンブランなど、
ショコラを使ったスイーツやカクテルが登場

冬のショコラフェア

【販売期間】平成28年11月1日(火)～12月31日(土)

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、平成28年11月1日（火）～12月31日（土）の期間、チョコレートを使ったスイーツやカクテルをご用意する「冬のショコラフェア」を実施いたします。

各店舗の商品詳細は、以下の通りです。（金額は全て税金・サービス料込み）

■大人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：1,100円（コーヒー又は紅茶付き）

内 容：ホテルメイドのバニラアイスクリームに、GODIVAのチョコレートリキュールをかけて召し上がっていただく、大人向けのスイーツです。

おすすめポイント：高脂肪の生クリームや牛乳を使ったホテル自家製アイスクリームは、2～3日間かける仕上げるこだわりの商品。お客様から長年支持をいただくロングラン商品となっています。

低温で混ぜなめらかさを引き出し、その後さらに空気を入れながら冷やし固めることで、濃厚な味わいの中に、ふわっとした食感も生み出しています。



■プレミアムショコラモンブラン

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：濃厚なチョコレート風味のマロンクリームで仕上げたモンブランを、チョコカスタードクリームをサンドしたミルフィーユと組み合わせました。

おすすめポイント：生クリームの軽いムースに、チョコレートクリームを混ぜたマロンペーストで覆いました。外側は茶色、割ると真っ白のムースが顔をのぞかせます。



■ ホットチョコとベリーソースのショコラシフォンケーキ

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：ふわふわ生地のシフォンケーキにホットチョコレートとベリーのソースを添えて

おすすめポイント：ロングラン商品のシフォンケーキ。冷たい自家製バニラと共に味わっていただけます。



■ ポワールチョコチップカクテル、アップルキャラメルカクテル

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。今冬は、洋ナシとりんごのカクテルをご用意します。



■ 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）