

News Release

〒530-0001 大阪市北区梅田 3 丁目1番 1 号 TEL:06-6344-1235(代表) FAX:06-6347-1418 http://www.granvia-osaka.jp/

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、G

ODIVA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。

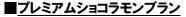
おすすめポイント:高脂肪の生クリームや牛乳を使った

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。



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の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)