



平成27年12月17日

レストランでの「山陰フェア」に合わせて。
ハートや赤・白をテーマにした「縁結びスイーツ」を発売

【販売期間】平成28年1月8日(金)～3月31日(木)

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1月8日（金）～3月31日（木）の期間、1階カフェレストラン「リップル」「ロビーラウンジ」、19階ラウンジ「リバーヘッド」において、レストランでの山陰フェア実施に合わせ、ハートや赤・白をテーマにした「縁結びスイーツ」を販売いたします。



Ang e（アンジュ）～山陰チーズケーキ～ 単品 500 円、ケーキセット 1,130 円
※リップル・ロビーラウンジ・リバーヘッドで販売

出雲の縁結びにちなんだハート型のチーズケーキ。

軽い味わいに仕上げたクリームチーズのムースを、サクサクのパイで挟みました。クリームチーズムースの中には、鳥取県産赤ワインで煮詰めた赤い果実のジュレを入れており、このやさしい酸味が味のアクセントになっています。

また、パイ生地にもこだわり、生地をバターで挟みながら仕上げる工程ではなく、バターを生地で挟む通常とは反対の方法で仕上げることで、サクサク感に加え、ふわふわとした食感もお楽しみいただけるよう仕上げています。



ショコラのシフォンケーキ
苺ソース添え

ケーキセット 1,680 円 ※リバーヘッド限定

ふわふわとしたチョコシフォンケーキを、濃厚いちごクリームで包みました。薄いピンク色のクリームにピスタチオを添えて、彩りや味のアクセントにしています。ごろっと果肉を入れたソースもポイントです。



ハートの苺とチーズのタルト
ケーキセット 1,700 円

※ロビーラウンジ限定

さくさくのタルト生地に、あっさりした味わいに仕上げた、フレッシュチーズのフロマージュブランクリームをたっぷりと入れました。ハート型のいちごを盛り付けた、見た目もかわいらしい縁結びスイーツです。



LOVE2 スイーツ～結び～
270 円

※ロビーラウンジ限定

クッキー生地をかぶせたシューの中に、ピンクのいちごクリームと白の生クリームをダブルで入れました。ハート型の苺とピスタチオがアクセントになった、おもたせにもおすすめのシュークリームです。



甘酸っぱい苺のLOVEゼンざい
2名様セットで1,500 円

1名様分 900 円

※リップル限定

山陰ご当地スイーツの“ゼンざい”にハート型の苺やいちごソースをかけてご用意します。2つセットでご用意も可能な、カップル向けのスイーツです。

■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)