

報道関係各位

平成25年10月1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25年11月1日(金)～12月15日(日)
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、純正クリームと苺を贅沢に使った定番商品をはじめ、フルーツがもりだくさんのケーキや上質なチョコレートを使ったケーキなど計5種類の特製クリスマスケーキを、平成25年11月1日(金)～12月15日(日)の期間、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
「フルーツジュエル」

毎年好評の定番クリスマスケーキ「**莓とサンタのメリークリスマス**」は、しっとり焼き上げたスポンジに、なめらかな純正生クリームと苺をデコレーションした、高齢の方からお子様までどなたでも喜んでいただける商品です。

また、1枚1枚さくっと焼き上げたクッキーを箱舟のように成形し、苺やキウイ、グレープフルーツ、オレンジなど様々なフルーツで彩った、見た目も華やかな「**フルーツジュエル**」や、香ばしいアーモンドタルトにホテル自家製のイチゴジャムやカスタードクリームを合わせ、苺をたっぷりと盛りつけた「**エンジェルベリータルト**」は、特に女性におすすめの商品となっています。

その他、クリスマスの定番「**ブッシュ・ド・ノエル**」を白いクリームで包み、中にピスタチオの生地やフランボワーズ、チョコレートを入れ3層に仕上げた「**クリスマスロール**」、2種類のチョコレートをブレンドしたムースに相性の良いバニラのクリームを合わせ、アクセントに栗を使用したチョコレートケーキ「**メモリアルショコラ**」もそろえ、全5種のクリスマスケーキをご用意しています。

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るラインナップとなっております。

商品の詳細は以下の通りです。



1. 商品概要 ※価格は全て税込

莓とサンタのメリークリスマス 3,900円

(直径約15cm、アルコール使用)



しっとりとしたスポンジの上にのせたホテル自慢の純正生クリーム。赤く輝く甘酸っぱい苺とのハーモニーをお楽しみいただけます。

フルーツジュエル 5,800円 (約13cm×28cm、アルコールなし)



苺やキウイ、グレープフルーツ、オレンジなど色とりどりのフルーツが宝石のように煌めいた「**フルーツジュエル**」。箱舟をイメージした、かわいらしいケーキです。

エンジェルベリータルト 4, 500円 (直径約15cm、アルコール使用)



香り豊かに焼き上げたアーモンドタルトにホテル自家製イチゴジャムを塗り、表面を苺で敷き詰めた贅沢なタルトケーキです。

クリスマスロール 3, 600円 (約10cm×19cm、アルコール使用)



クリスマス定番のブッシュ・ド・ノエルを現代風に白いクリームで包みました。中身はピスタチオやフランボワーズ、チョコレートで3層に仕上げています。

メモリアルショコラ 3, 800円 (直径約15cm、アルコール使用)



2種類のチョコレートをブレンドしたムースに、相性の良いバニラクリームを合わせ、アクセントに栗を使用した少し大人な味わいのケーキです。

シュトーレン 1, 600円 (18cm×12cm、アルコール使用)



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込んで焼いたドイツの焼き菓子です。溶かしバターと砂糖でしっとりとした食感に仕上げました。

2. 予約受付 期間：11月1日(金)～12月15日(日)まで
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」
3. 商品お渡し 期間：12月20日(金)～12月25日(水) 11:00～21:30
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
(株)ホテルグランヴィア大阪 営業企画部 広報担当/高田佳江
〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1
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