

報道関係各位

平成25年12月9日

(株)ホテルグランヴィア大阪

ホテルグランヴィア大阪 今冬のおすすめスイーツ 「ティラミス風のショートケーキ」 「安納芋のシフォンケーキ」について

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、今冬のおすすめスイーツとして、「ティラミス風のショートケーキ」及び「安納芋のシフォンケーキ」の2品を発売いたします。



ティラミス風のショートケーキ



安納芋のシフォンケーキ

■冬におすすめの濃厚スイーツ「ティラミス風のショートケーキ」

苺、マンゴー、無花果、8種のフルーツ、と続くホテル開業30周年を記念した、季節のプレミアムショートケーキシリーズの第5弾となる商品。今冬は、ボリューム感のある濃厚な「ティラミス風のショートケーキ」をご用意します。スポンジに入れたエスプレッソのほろ苦さと、マスカルポーネチーズ入りの濃厚クリームとのハーモニーが絶妙な一品です。

■ラウンジの看板スイーツに、今冬の新商品登場

19階ラウンジ「リバーヘッド」看板スイーツの「シフォンケーキ」。定番のカカオ味と共に、2ヶ月ごとに登場する季節のシフォンケーキは、女性を中心にご支持いただいております。

今冬は糖度が高く、焼くとまるでクリームのようにねっとりとした食感となる安納芋を使ったシフォンケーキをご用意します。表面にはキャラメルクリームをコーティングし、香ばしく仕上げています。

【商品詳細】

	【商品名】ティラミス風のショートケーキ 【税サ込価格】 イトイン：1,600円（コーヒー又は紅茶付き） テイクアウト：600円 【販売期間】平成26年1月6日（月）～2月28日（金） 【販売場所】1階 ロビーラウンジ 【商品概要】エスプレッソをきかせたスポンジ生地に、マスカルポーネチーズ入りのティラミスクリームを挟み込み、仕上げにココアパウダーをかけました。 濃厚なクリームと、ほろ苦いスポンジ生地を層にした、ボリューム感のある一品です。
	【商品名】安納芋のシフォンケーキ 【税サ込価格】1,500円（コーヒー又は紅茶付き） ※イトインのみ 【販売期間】平成25年12月1日（日）～平成26年1月31日（金） 【販売場所】19階 ラウンジ「リバーヘッド」 【商品概要】安納芋のペーストをスポンジに練り込み、ふわふわに焼き上げたシフォンケーキ。 コクを出すため、きび糖を使用しています。表面にはキャラメルクリームをコーティングし、味のアクセントとして安納芋の角切りやピスタチオ、クコの実を飾りました。

■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 TEL：06-6344-1235（代）