

平成29年6月14日

【ホテル広報推薦】7月からのピックアップメニュー

ホテルグランヴィア大阪では、7月1日～8月31日までの2ヶ月間、レストラン全体で「島根・鳥取県の食材を使ったご当地便りフェア」や「マンゴー×ほうじ茶スイーツフェア」を実施します。実は、そんなフェアには該当しないのですが、広報がどうしてもお知らせしたい“おすすめメニュー”が存在するのです。このニュースレターでは、そんな「隠れ広報おすすめメニュー」をご紹介します。



⇒半貫にぎり (19階「すし萬」3,564円)

その名もずばり「半貫」にぎり。写真の手の大きさからもお分かりのように、通常の半分の大きさに仕上げたにぎり寿司。

お醤油を塗っていただく刷毛も、10数センチのかわいらしいサイズです。“あるようでない、このサイズ感”が広報おすすめのポイントです。

⇒鰻パイ (19階フレンチレストラン「フルーヴ」フルーヴディナー 13,000円より)

鰻パイもフレンチシェフが考案するとうなります!

ポルト酒風味の香ばしい鰻、を焼き立てのパイ生地でサンド。甘酸っぱいソースがパイと鰻の間に入った、ミルフィーユのような一品。

芸術的、ともいえる鰻パイです。



⇒ほうじ茶ラテ (1階カフェレストラン「リップル」850円)

エアコンのきいた室内にいますと、温かい飲み物もほしくなるもの。

ほうじ茶のラテを、まるでスープのように提供する一品。皿の周りには、わらび餅とチョコレートソースを。味のアレンジも楽しめるドリンク。

“スプーンですくって飲む”、珍しいスタイルがおすすめポイントです。

⇒爽やかフレッシュマンゴーパフェ (1階カフェレストラン「リップル」1,480円)

この商品のポイントは、まさに“見た目”のインパクト。器より大きいのでは!と思わせるマンゴーがのっています。





⇒レモンティー（1階カフェレストラン「リップル」他 テイクアウト価格 540円）

さっぱりとしたレモンティーは夏に好まれるドリンク。そんなレモンティーがケーキになりました。サブレに紅茶の生地、紅茶のムースをのせて、レモンの皮をまぜたクリームで仕上げています。“食べるレモンティー”は、暑い夏場のスイーツとしておすすめです。

⇒水出しコーヒー（19階ラウンジ「リバーヘッド」 1,100円）

純銅製のカップに入ったアイスコーヒー。本体だけでなく、ハンドルも純銅製です。暑い季節は、冷たさが持続するカップで飲むアイスコーヒーを。水出しなので、雑味のないさっぱりとした味わいです。



- 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）