



平成29年6月14日

三段重のアフタヌーンティセットやプレミアムショートケーキなど、夏の新作スイーツ登場

「マンゴー×ほうじ茶フェア」について

【販売期間】平成29年7月1日(土)～8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、1階・19階レストランにおいて、7月1日（土）から8月31日（木）まで「マンゴー×ほうじ茶フェア」を実施します。

各商品の詳細は、以下の通りです。（金額は全て税金・サービス料込み）

■有田焼の丸い器に入った、1日10食限定のアフタヌーンティセット

メニュー名：マンゴーとほうじ茶のスイーツボール  
販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」  
料 金：2,300円 ※フレーバーのアイス緑茶（巨峰 or 苺）又は、コーヒー又は紅茶付き

三段に重なった有田焼の器に、プティフル（小菓子）やとろとろ食感のブランマンジェ、フレンチシェフが手がけるオードブルを盛り付けたアフタヌーンティセット。その他ワッフル、スコーン、ドリンクもセットし2,300円と、リーズナブルにお楽しみいただけます。ドリンクは巨峰（又は苺）の香り漂うフレーバー緑茶などからチョイス可能。予約ベターの人気スイーツが夏限定の内容で新登場です。

- 【一の重】マンゴーとほうじ茶のプティフル5種（日替わり）
- 【二の重】シェフの気まぐれオードブル6種（日替わり）
- 【三の重】マンゴーのブランマンジェ
- 【スコーン&ワッフル】



■口どけのよさ、を実感。ほうじ茶風味のシフォンケーキ

メニュー名：マンゴーとほうじ茶シフォンのフルーツサンド ア・ラ・モード  
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

マンゴーと特製クリームをサンドしたシフォンケーキ。口の中で溶けるようなふわふわの生地とフルーツのハーモニーをお楽しみいただけます。



### ■「マンゴー」と独特の香ばしさをもつ「ほうじ茶」のスイーツセット

メニュー名：スイーツハーモニー  
～マンゴー×ほうじ茶～

販売店舗：1階ロビーラウンジ

料 金：1,850円 ※コーヒー又は紅茶付き

生地やクリームに黒糖を使った「ほうじ茶のロールケーキ」や、「ほうじ茶のゼリー」「ほうじ茶のプチシュー」「マンゴープリン」「マンゴーのタルト」をお楽しみいただけるスイーツセット。



### ■マンゴーのプレミアムショートケーキ

メニュー名：マンゴーのプレミアムショートケーキ

販売店舗：1階ロビーラウンジ

料 金：1,650円 ※コーヒー又は紅茶付き

マンゴーをたっぷりを使ったショートケーキ。卵の分量を増やし、ふわふわに仕上げた生地と濃厚なクリーム、みずみずしいマンゴーのおいしさをミックスした、夏のショートケーキです。



### ■マンゴーを使ったフルーツカクテル

メニュー名：マンゴーベリーニ

販売店舗：19階バー「サンドバンク」

料 金：各1,850円

マンゴーとシャンパンを使った贅沢なカクテル。



### ■マンゴーとほうじ茶のシュークリーム

メニュー名：マンゴーとほうじ茶のシュークリーム

販売店舗：1階テイクアウトコーナー「L・Lカフェ」

料 金：290円（テイクアウト専用）

少しほろ苦いカカオのシュー生地に、ほうじ茶風味の軽いクリームやカスタード、マンゴーを合わせたシュークリーム。



#### ■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）