



ホテルグランヴィア大阪

News Release

〒530-0001
大阪市北区梅田3丁目1番1号
TEL:06-6344-1235(代表)
FAX:06-6347-1418
<http://www.granvia-osaka.jp/>

平成29年4月21日

メロン風味のシフォンケーキや、2種のメロンソースをかけたパンナコッタなどが登場

メロン×チーズフェアについて

【販売期間】平成29年5月1日(月)～6月30日(金)

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階レストランで「メロン×チーズフェア」を実施いたします。

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）

■ 丸い器に入った、メロンとチーズのアフタヌーンティーセット

メニュー名：メロンのスイーツボール

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」

料 金：2,300 円 ※フレーバーアイス緑茶又は、
コーヒー又は紅茶付き

有田焼の球体の器に盛り付けた、アフタヌーンティーセット。プティフル（小菓子）やブランマンジェのほか、フレンチレストランのシェフが日替わりで作る、贅沢な味わいのオードブルもお楽しみいただけます。さらにワッフル、スコーン、ドリンクもセットで2,300円と、リーズナブルな価格も人気です。

【一の重】メロンとフルーツのプティフル5種

【二の重】気まぐれオードブル6種（内容は日替わり）

【三の重】2種類のメロンのブランマンジェ

【スコーン&ワッフル】



■ メロン風味のシフォンケーキ。メロンのアイスを添えて

メニュー名：チーズシフォンのフルーツサンド
ア・ラ・モード～メロン～

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

口どけのよさが特徴の、メロン風味のシフォンケーキに、フレッシュのメロンとチーズクリームをサンドしました。

さらに自家製のメロンアイスクリームとメロンソースを添えた、メロンづくしのシフォンケーキです。



■「2種のメロンソースをかけたパンナコッタ」などを味わえる、特製スイーツプレート

メニュー名：L・Lハーモニー～メロンとチーズ～
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

「マスカルポーネチーズを使ったティラミス」、
「フロマージュブランのクリームと2種のメロンを
彩ったプチエクレア」、「2種類の特製メロンソー
スとエディブルフラワーを添えたパンナコッタ」、
「フロマージュブランのクリームとカスタードの
メロンタルト」、「アールグレイのガナッシュ」
をご用意したスイーツセットです。



■メロンとチーズのプレミアムショートケーキ

メニュー名：メロンとチーズのプレミアム
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

2種のフレッシュメロンを使ったショートケーキ。
フロマージュブランのクリームを使うことで、
フルーツのみずみずしさとクリームの爽やかさを
同時に味わっていただけます。



■メロンとマンゴーのフレッシュフルーツカクテル

メニュー名：メロンチーズスムージー
マンゴーヨーグルトスムージー
販売店舗：19階バー「サンドバンク」
料 金：各 1,850 円
フレッシュのメロンとマンゴーを使い、
ウォッカベースで仕上げたフルーツカクテルです。



■メロンとフロマージュのエクレア

メニュー名：メロンとフロマージュのエクレア
販売店舗：1階テイクアウトコーナー「L Lカフェ」
料 金：250 円（テイクアウト専用）
2種類のフレッシュメロンとクリームを合わせた
エクレア。見た目もかわいいテイクアウト専用商品です。



■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）