



News Release

平成29年8月30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、秋の新作スイーツ登場

「いちじく×マロン スイーツフェア」について

【販売期間】平成29年9月1日(金)～10月31日(火)

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、9月1日（金）から10月31日（火）まで「いちじく×マロン スイーツフェア」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）

■ 4種のスイーツセット

メニュー名：スイーツハーモニー～いちじく×マロン～

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

- ・カスタードクリームとキャラメルクリーム、フレッシュのいちじくをあしらった「いちじくのミニタルト」
 - ・ほろほろとした食感のタルトに軽いクリームをのせた「ミニモンブラン」
 - ・さっぱりとしたミントのジュレをのせた「シャインマスカットとオレンジのゼリー」
 - ・パッションのソースを合わせたマロンクリームとカスタードの「プチシュー」
 - ・「自家製ショコラ」
- をお楽しみいただける人気スイーツセット。



■ いちじくのプレミアムショートケーキ

メニュー名：いちじく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

フレッシュのいちじくをたっぷりを使用したプレミアムショートケーキ。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、みずみずしいいちじくのおいしさをミックスしたケーキです。



■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ツト

メニュー名：いちじくとマ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 ※巨峰（or 苺）の香りがするアイス
緑茶、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、いちじくとマロンのプティ
フル（小菓子）や、とろとろ食感のいちじくブランマン
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
人気アフタヌーンティセツト。

さらに、ワッフル、スコーン、ドリンクもセットで2,300円
と、リーズナブルにお楽しみいただけます。

ドリンクは巨峰（又は苺）の香りと共に味わうフレーバ
ー緑茶などからお選びいただけます。

【一の重】いちじくとマロンのプティフル5種

【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】いちじくのブランマンジェ 【スコーン&ワッフル】



■くせになる、ふわふわ食感のシフォン

メニュー名：いちじくとマロンのフルーツサンド
風シフォン 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

約1時間ゆっくりと焼き上げることで、弾力のある

ふわふわの生地に仕上げたシフォンケーキ。ケーキ。口の中で溶けるようなふわふわの生地と
軽い味わいのクリームとのハーモニーをお楽しみいただけます。



■いちじくを使ったフルーツカクテル

メニュー名：いちじくマイタイ

販売店舗：19階バー「サンドバンク」

料 金：1,850円

いちじくの果実感を楽しめるカクテルです。



■いちじくとダブルクリームシュークリーム

メニュー名：いちじくとダブルクリームのシュークリーム

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、カスタードクリーム
とキャラメルクリームをダブルで合わせたテイクアウト
限定シュークリーム。



■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）