

**〒** 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/

# 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・1 9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」
- ・ほろほろっ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と使用したプレミ 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ット

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 フール (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ット。

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 一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ール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

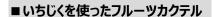
風シフォン ア・ラ・モード

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。



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のシュークリーム

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」

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)