



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/>

報道関係各位

平成29年8月30日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

ハロウィンメニュー、ケーキ、宿泊プランなど、ハロウィンを楽しめる商品をご用意。

「ハロウィン」向け商品の販売について

【期間】平成29年10月1日(日)～10月31日(火)

子供だけでなく大人も楽しめるイベントとしてすっかり定着したハロウィン。その市場規模は年々拡大し、数年前にはバレンタインを超える規模になったともいわれています。

こうした動向を受け当ホテルでは、平成29年10月1日(日)から10月31日(火)の期間、秋の一大イベント・ハロウィンを盛り上げる限定メニューやスイーツセット、宿泊プランなどを販売いたします。

レストランでは、「真っ黒なイカ墨パスタ」「カボチャやお化けのモチーフを彩ったチーズハンバーグ」などグループでシェアしながら楽しめるハロウィンプランのほか、ハロウィン仕様のアフタヌーンティーセットをご用意します。

また、ご自宅でもハロウィンを楽しんでいただけるよう、栗のムースなどを優しい甘みのかぼちゃクリームでデコレーションしたテイクアウトケーキを販売するほか、昨年グループのお客様から好評だった宿泊プランも、ハロウィン限定の夕食コースをセットし発売するなど、ご利用シーンに合わせた様々な商品を発売いたします。

詳細は以下の通りです。※金額は全て税金・サービス料込

■レストランプラン 「リップルのハロウィンプラン」

料 金：お一人様 ¥3,000

販売場所：1階カフェレストラン「リップル」

利用時間：17:00～21:00の2時間制

※前日正午までに要予約

ハロウィンをモチーフにした前菜やチーズハンバーグ、サラダなどを味わえる全6品のコース。数名でシェア可能な、ボリューム感あるお得なコースです。(本メニューは2名様からご注文いただけます)

(メニュー)

- ・プラン限定オードブル 3種盛合せ
- ・ハロウィン風 彩りサラダ
- ・真っ黒イカ墨パスタ
- ・揚げたてさくさく海老フライ 2色ソース
- ・ハロウィン仕立てのチーズハンバーグ マスタードソース
- ・揚げたて熱々皮付きポテトフライ

※オプションとしてフリードリンク(¥1,800)もご用意しております。



■スイーツ 「ハロウィン アフタヌーンティーセット」

ケーキやグラスデザート、プティフル（小菓子）、スコーン
の他、生ハムチーズ、キッシュなどが付いた人気のアフタヌーン
ティーセットをハロウィンバージョンでご用意します。

料金：¥2,300 /販売場所：1階 ロビーラウンジ



■スイーツ 「ハロウィン スイーツボール」



有田焼の三段重に、プティフル（小菓子）やフレンチ
シェフの特製オードブル、ムースをのせたブランマンジ
エを盛り付けた人気メニューをハロウィン仕様でご用意
します。

料金：¥2,300 /販売場所：19階ラウンジ「リバーヘッド」

■テイクアウトケーキ 「ハロウィン限定 カボチャのくるま〜楽しいハロウィンへ〜」



やさしい甘みのカボチャクリームの中には、2種類の栗を使
ったムースと生クリームを入れています。ベースのチョコ
クッキーが味わいのポイント。楽しいハロウィンへ向かう
乗り物をイメージしています。

料 金：テイクアウト価格 ¥580

販売場所：1階カフェレストラン「リップル」他

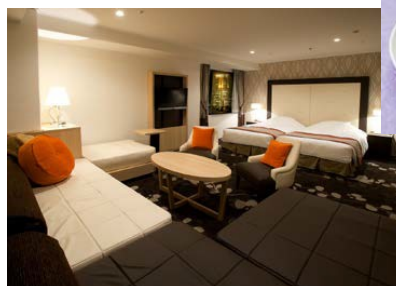
■宿泊プラン 「ディナー付き お泊り女子会プラン」

料金：お一人様 9,500円～

利用可能人数：3～7名

ご宿泊とスペインバルでの夕食がセットになった、お得な
女子会ステイプラン。

ご夕食にはハロウィンをモチーフにした
専用コース料理と自家製サングリアなど
を飲み放題でお楽しみいただけます。



■このリリースに関するお問い合わせ先

(株)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）