



## News Release

2017年12月27日

苺のアフタヌーンティーセットや、全面リニューアルしたショートケーキなど  
苺を使ったスイーツやカクテルが登場

### 「ザ・ストロベリーフェア」の開催について

【販売期間】2018年1月9日(火)～2月28日(水)

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、おかげさまで2018年5月に開業35周年を迎えます。これを記念し、1月から開業35周年Yearとして、12月までの1年間、宿泊・宴会場・レストランにおいて特別商品を発売します。

レストランでは、1月9日(火)～2月28日(水)まで、ラウンジやバーなどで、苺のスイーツやカクテルをご用意する「ザ・ストロベリーフェア」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)

#### ■プレミアムスイーツボール

販売店舗:19階ラウンジ「リバーヘッド」

料 金:3,000円(コーヒー又は紅茶、フレーバー緑茶など  
15種のドリンク飲み放題付き)

内 容:

有田焼のかわいらしい器に苺のスイーツを盛り付けた、3段重ねのアフタヌーンティーセット。フレンチシェフ特製オードブルも入っています。35周年を記念し、「あまおう」を使った、プレミアムバージョンが新登場です。

##### 【一の重】プティフル5種

あまおう苺のレアチーズタルト、苺のプチガトー、苺のパートドフリユイ、苺サブレ、苺のトリュフチョコレート

##### 【二の重】日替わりオードブル6種

【三の重】ごろごろ「あまおう」のブラマンジェ  
ショートケーキ風

スコーン&ワッフル



#### ■目の前で仕上げる、しぼりたてホワイトモンブラン

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)

内 容:

メレンゲ生地に、あまおうと生クリームをのせて。白あんとマロンペーストを使った、まるやかでやさしい甘みのクリームをかけて仕上げます。

「しぼりたて」ならではのふんわりとした食感と、口の中で広がる出来たての風味をお楽しみいただけます。



### ■ストロベリーハーモニー

販売店舗：1階ロビーラウンジ  
料 金：1,980円（コーヒー又は紅茶付き）  
内 容：  
いちごロールケーキ、いちごタルト、小さなショートケーキ、いちごムース、いちごミルフィーユ、ホテルメイドのいちごチョコ、いちごシューをワンプレートに盛り付けたスイーツセットです。



### ■もりもり苺のびつくりパフェ

販売店舗：1階カフェレストラン「リップル」  
料 金：2,000円  
内 容：  
いちごをたっぷり使った、ふたりでもわけあえるサイズの、ボリューム満点パフェ。



### ■苺とラベンダーのマティーニ

販売店舗：19階バー「サンドバンク」  
料 金：1,850円  
内 容：  
ラベンダーを漬け込んだウォッカをベースに、旬の苺を加え仕上げたカクテル。フレッシュ苺と香りのハーモニーをご堪能いただけます。



### ■至福のショートケーキ ※本商品のみ通年販売

販売店舗：1階カフェレストラン「リップル」、19階ラウンジ「リバーヘッド」  
料 金：ケーキセット（コーヒー又は紅茶付き）1,180円～  
テイクアウト 580円  
内 容：  
定番のショートケーキが全面リニューアル。より軽く・よりなめらかになったクリームと、卵黄・はちみつをたっぷり使ったカステラのような口どけの良い生地が絶妙にマッチング。シンプルなケーキだからこそ、パティシエの技とこだわりが光ります。



- 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）