



News Release

2018年2月23日

色々なフルーツを使った、スイーツが集合

「フルーツ スイーツ フェア」の開催について

【販売期間】2018年3月1日(木)～4月30日(月)

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、3月1日（木）～4月30日（月）まで、1・19階レストランにおいて、様々なフルーツを使った「アフタヌーンティーセット」やブランドパイナップルにブリュレをのせた「ピーチパインのクリームブリュレ」など、多彩なスイーツ&カクテルをご用意する「フルーツ スイーツ フェア」を開催します。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）

■ 苺と抹茶のスイーツボール

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」
料 金：2,300円（コーヒー又は紅茶付き）
内 容：

ホテルラウンジの優雅なひとときを演出する人気のアフタヌーンティーセット。

かわいらしいころんとした有田焼の三段重に、抹茶のパンナコッタや苺ピューレを入れたチョコレート、抹茶のサブレやイチゴのレアチーズケーキなどを盛り付けました。少しずつ多彩な味わいをお楽しみいただけます。

- ・抹茶のパンナコッタ
- ・抹茶のサブレ
- ・抹茶ムース
- ・苺のトリュフチョコレート
- ・苺のチーズタルト
- ・苺のゼリー
- ・スコーン&ワッフル
- ・フレンチシェフ特製オードブル(日替わり)



■ スイーツハーモニー

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）
内 容：

ロビーラウンジ人気のスイーツセット。

ふんわりとした生地や素材にこだわったショートケーキやフルーツロール、自家製チョコレートやマンゴーのタルト、プチシューなど、少しずつ様々なホテルメイドのスイーツをお楽しみいただけます。

- ・ロールケーキ フルーツ添え
- ・苺のプチショートケーキ
- ・パイナップルゼリー
- ・マンゴーのプチタルト
- ・桜柄のプチシュークリーム
- ・ハーブティ入りチョコレート



【35周年特典】

セットドリンクはコーヒー 又は 紅茶の他、ロンネフェルト社製の「高級紅茶」もお選びいただけます。

■ブランドパイナップル「ピーチパイ」のクリームブリュレ

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」

料 金：1,500円

内 容：

甘い香りをもつ「ピーチパイ」を器にした、ハワイで注目のスイーツが当ホテルでも季節限定で登場。パイナップルの果肉ととろとろのブリュレを盛り付け、香ばしくキャラメリゼした一品です。パイナップルとクリームブリュレとの絶妙なハーモニーを楽しめます。



■ 3種のベリージャックローズ ■ 3種のシトラスブロッサム

販売店舗：19階「バーサンドバンク」

料 金：各 1,850円

内 容：フレッシュフルーツを贅沢に使ったカクテル。3種のベリーとリンゴの風味を感じるブランデーとのハーモニーが特徴の「ベリージャックローズ」と、さっぱりした味と香りを楽しめる「シトラスブロッサム」をご用意します。



■ 3種のアイスと彩りフルーツのパフェ仕立て

販売店舗：1階カフェレストラン「リップル」

料 金：1,800円

内 容：イチゴ・バニラ・抹茶の3種アイスを、盛りだくさんのフルーツと共にパフェ風に仕上げました。



■ イチゴとキウイのクロワッサン ヨーグルト添え

販売店舗：1階カフェレストラン「リップル」

料 金：1,000円

内 容：ホテルメイドのクロワッサンに、カスタードクリームとフルーツを挟んだスイーツとしてもブランチとしても楽しめる、この春イチオシの新スイーツ。



■リップル ア・ラ・モード5種盛り ～いちごうさぎと季節スイーツ～

販売店舗：1階カフェレストラン「リップル」

料 金：1,700円

内 容：季節のケーキとワッフル・パンナコッタに、かわいいうさぎのアイスを添えたスイーツプレート。



■ 6種フルーツのシュークリーム (テイクアウト限定)

販売店舗：1階ロビーラウンジ

料 金：1個 290円

内 容：グレープフルーツやキウイ・パイナップルなど6種類のフルーツをサンドした贅沢なシュークリーム。



■ 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)