



News Release

2018年4月27日

開業35周年記念 人気フルーツを使ったスイーツが集合 「メロン&ベリースイーツフェア」の実施について

【販売期間】2018年5月1日(火)～6月30日(土)

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、5月1日（火）～6月30日（土）まで、1・19階レストランにおいて、旬のメロンを使った「アフタヌーンティーセット」など、初夏を彩る多彩なスイーツやドリンクをご用意する「メロン&ベリースイーツフェア」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）

■ メロンとベリーのプレミアムスイーツボール（1日5食限定）

＜開業35周年 還元ポイント＞

- ・スイーツを通常より1品プラスしてご用意
- ・オプションケーキを特別価格350円でご用意

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」
料 金：3,500円（15種類の飲み放題付き）

スイーツやオードブルが三段重に入ったアフタヌーンティーセット「スイーツボール」が、開業35周年を記念したプレミアム仕様で登場。特製フレンチトーストとメロン、ジュレをミックスした「フレンチトーストメロンボール」を特別にプラスしてご用意します。お飲み物は、巨峰の香りが広がる緑茶など、15種を飲み放題（90分制）でお楽しみいただけます。

- ・プティフル5種
- ・2種のメロンのブラマンジェ
- ・シェフの気まぐれオードブル6種
- ・スコーン&ミックスサンドウィッチ
- ・ミニフレンチトーストメロンボール



■ フレンチトーストメロンボール

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」
料 金：2,000円

メロンとフレンチシェフが手がける「ホテル特製フレンチトースト」、ジュレの組み合わせが絶妙な季節限定スイーツ。ココナッツの香りと味わいたっぷりの自家製ソースを添えてご用意します。



■メロン&ベリーのスィーツハーモニー

＜開業 35 周年 還元ポイント＞

- ・スイーツを通常より1品プラスしてご用意
- ・セットドリンクとして、「ロンネフェルト社製の高級紅茶」もお選びいただけます

販売店舗：1階ロビーラウンジ

料 金：1,980円

開業 35 周年を記念しプラス1品ご用意した、全7種のスイーツプレート。メロンを飾ったロールケーキや涼しげなメロンのジュレ、ホテルメイドのチョコレートなど、メロンとベリーをたっぷりお楽しみいただける季節限定メニューです。



■リップルア・ラ・モード5種盛り

販売店舗：1階カフェレストラン「リップル」

料 金：2,300円

「ころころメロンのまるごとパフェ」や、メロンタルトやヨーグルトなどを盛り付けた、スペシャルプレート。



■マスクメロン スムージーカクテル

販売店舗：19階バー「サンドバンク」

料 金：1,850円

メロンの甘みと清涼感を味わえるカクテル。スムージー仕立てで、一層涼やかに仕上げています。



■まるでメロンパン?! 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：290円

メロンパンのような見た目に仕上げたシュークリーム。ホワイトチョコレートと抹茶パウダーでデコレーションしたシュー生地、メロン風味のクリームをたっぷり入れた、かわいらしいスイーツです。



■まあいブルーベリータルト

販売店舗：1階ロビーラウンジ

テイクアウト価格：590円

たっぷりのブルーベリーに、少しライムをきかせたクリームを合わせて。カスタードやフロマージュのクリームが入った、爽やかな味わいのケーキです。



■キラキラメロンのショコラタルト (テイクアウト価格)

販売店舗：1階ロビーラウンジ

テイクアウト価格：590円

ショコラタルトにメロン風味のクリームを入れました。上にはみずみずしいメロンをたっぷり。旬フルーツとサクサクタルトとのハーモニーを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)