



News Release

報道関係各位

2018年8月31日
(株)ホテルグランヴィア大阪

いちじくやマロンなど、旬フルーツを使ったスイーツが集合
フルーツのおいしい季節。「秋の果物スイーツフェア」開催
【販売期間】2018年9月1日(土)～10月31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、9月1日（土）～10月31日（水）まで、1・19階レストランにおいて、無花果やマロンなど秋ならではのフルーツを使ったスイーツやドリンクをご用意する「秋の果物スイーツフェア」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）

■スイーツボール～秋の便り～（1日10食限定）

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」

料 金：2,300円

（フレーバーアイス緑茶 又は コーヒー 又は 紅茶付き）

“インスタ映え”で昨今、形や色の違う様々なスイーツを盛り付けたアフタヌーンティーセットが復権の兆しを見せている中、当ホテルでも、有田焼の三段重をご用意する商品が人気となっています。

今秋は、フレッシュの無花果をのせたバニラのパンナコッタやフレンチシェフが手がける本格的なオードブル、生地にこだわった特製スコーンをご用意。フルーツの香り漂う緑茶は丸いグラスに入れて、香りをたっぷりとお楽しみいただけます。

10月はハロウィンの特別仕様をご用意します。



- ・プティフル5種
- ・フレッシュ無花果とバニラのパンナコッタ
- ・シェフの気まぐれオードブル6種
- ・スコーン&ワッフル
- ・フレーバーアイス緑茶 又は コーヒー 又は 紅茶付き

■無花果とマロンのスイーツハーモニー

販売店舗：1階「ロビーラウンジ」

料 金：1,980円（コーヒー又は紅茶付き）

秋の果物の代表格、「無花果」と「栗」を使った小菓子が並ぶ、スイーツプレート。みずみずしい無花果を使ったショートケーキや、モンブランなど7種のスイーツを少しずつお楽しみいただけます。

- ・プチモンブラン
- ・無花果のプチタルト
- ・パンナコッタと無花果
- ・ホテル特製バナナチョコ
- ・無花果のロールケーキ
- ・無花果ショートケーキ
- ・3種のプチシュークリーム



■プレミアムモンブランパフェ

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」

料 金：1,500円

口どけのよさにこだわったカカオシフォンケーキやマロンクリーム、クッキーやホテル自家製アイスなどをのせて、ケーキのようなパフェに仕上げました。モンブランクリームは、お客様の目の前で絞って仕上げます。



■たっぷりホイップのサクッと！パイケーキ 秋 Ver.～栗&キャラメルソース～

販売店舗：1階カフェレストラン「リップル」

料 金：980円

さくさくに焼き上げたパイにたっぷりのホイップとキャラメルソースのせて。”インスタ映え”のスイーツです。



■リップル ア・ラ・モード ～フルーツオープンサンドと栗の饗宴～

販売店舗：1階カフェレストラン「リップル」

料 金：1,800円

当ホテルで人気の「至福のモンブラン」ケーキに栗タルト、3種類のフルーツを使ったオープンサンドの盛合せ。



■果実感たっぷりのフルーツカクテル

販売店舗：19階バー「サンドバンク」

料 金：各2,000円

秋のフルーツ「シャインマスカット」と「無花果」をたっぷりを使ったフレッシュフルーツカクテル。

「シャインマスカットとダージリンのマティーニ」（左）は、カクテルには珍しいダージリンを使った一品で、さっぱりとした味わいに。「無花果とカモミールのマイタイ」は、無花果とダークラムを贅沢に使っています。



■このリリースに関するお問い合わせ先
株式会社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：06-7220-3403
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)