



News Release

2019年12月4日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

報道関係各位

日本一を獲得した作品のアレンジメニューなど33種類のスイーツと
17種類のフードメニューが登場！
「ストロベリー&スイーツ ナイトbuffet」の初開催について
【開催期間】2020年1月10日(金)～3月29日(日)の金・土・日曜日

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:宮崎好弘)は、2020年1月10日(金)～3月29日(日)の金・土・日曜日に、19階ラウンジ「リバーヘッド」において当ホテル初となる「ストロベリー&スイーツ ナイトbuffet」を開催します。

今回初開催する、夜開催のスイーツbuffetは市内ではあまり例が無いもので、18:00～20:30の開催時間中は時間無制限でご利用いただけます。



ホテルグランヴィア大阪19階ラウンジ「リバーヘッド」 「ストロベリー&スイーツ ナイトbuffet」イメージ

苺のスイーツは、2色のグラデーションが鮮やかな「苺とルビーチョコのムース」、グラスデザート
トの「苺とシャンパンジュレのキラキラかき氷仕立て」、自家製ベリーソースを合わせた「塩キャラ
メルチョコプリン」など全33種類が登場します。中でも、コンテストで日本一を獲得した「アシ
ェットデザート」（皿盛りデザート）をアレンジした一品のほか、ホテルラウンジで人気の「至福の
ショートケーキ」、72時間をかけて作る「グランヴィア・ショコラ」は、当ホテルのおすすめの一
品です。

他にも、トリュフが香るクロックやムール貝を使った一品などのホテルならではの料理やパスタ・
ピッツァ、苺を使ったドリンクやコーヒーなども食べ放題・飲み放題でお楽しみいただける、充実し
た内容の期間限定イベントです。

イベント概要は以下の通りです。（予約受付は12月9日（月）から開始いたします）

1. 日 時：2020年1月10日（金）～3月29日（日）の金・土・日曜日
18:00～20:30（最終入店、スイーツと料理の追加は20:00まで）
2. 価 格：お一人様4,900円（税込）
3. 開催場所：ホテルグランヴィア大阪19階 ラウンジ「リバーヘッド」
4. スイーツ内容

■こだわりのスイーツやラウンジで人気の一品など、33種の豊富なスイーツメニュー

優勝作品をアレンジした一皿がbuffetメニューとして登場！



「第13回 グラス（氷菓）を使ったアシェットデザ
ール・コンテスト」の優勝作品をアレンジした一皿もブ
ッフェメニューとしてご用意。

3種のフレッシュベリーと4種のベリーピューレを使
ったシャーベットに、メレンゲのドレスとショコラ・
ゼリーの靴を添えた自信作を、パティシエがお客様の
目の前で仕上げます。

※「アシェットデザート」とはデザート盛合せの総称です。

ホテルラウンジで一番人気の「至福のショートケーキ」



卵黄・はちみつをたっぷり使ったカステラのようなふんわり生
地となめらかなクリームが絶妙な一品です。いちごを2層にし
て、buffetメニューとしてご用意します。

72時間をかけて仕上げる「グランヴィア・ショコラ」



香りと口どけの良さにこだわり、パティシエが72時間をかけて、一粒ずつ手づくりするホテルオリジナルショコラ。

1階「ティーラウンジ」の限定メニューが、ブッフェメニューでお楽しみいただけます。

生の苺も食べ放題

畑をイメージしたチョコレートクッキーに生の苺を並べ、食べ比べもお楽しみいただけます。

その他のいちごスイーツ

- ・苺とルビーチョコのムース
- ・苺とシャンパンジュレのキラキラかき氷仕立て
- ・苺のムース キャンディ仕立て
- ・苺のクリームをあしらったミニコーン
- ・苺とブルーベリーのフルーツポンチ シャンパン風味
- ・塩キャラメルチョコプリン 自家製ベリーソース掛け
- ・パンナコッタ 自家製ベリーソース掛け など



5. 料理内容

■ナイトブッフェに合わせたホテルシェフこだわりのメニュー（17種類）

- ・スペイン産ハム（ハモンセラノ）
- ・トリュフの香るミニクロケット
- ・ムール貝のセビーチェ ライムの香り
- ・合鴨の燻製と苺 バルサミコ風味
- ・ポテトとイクラの小さなタルト
- ・カマンベールチーズのカナッペ
- ・彩りグラスサラダ
- ・本日のピッツァ
- ・本日のパスタ など



6. ドリンク内容

■15種類のドリンクメニュー

- ・ごろっと苺のノンアルコールカクテル
- ・タピオカ苺オ・レ
- ・苺ハーブティー
- ・苺ウォーター
- ・苺香るフレーバーアイス緑茶
- ・ソフトドリンク
- ・コーヒー
- ・紅茶 など

■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・黒原浩平・御影早季

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

E-mail：s_mikage@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 ラウンジ「リバーヘッド」TEL：06-6347-1403（店舗直通）