



News Release

報道関係各位

2020年9月10日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

コンテスト受賞作品のスイーツが食べ放題！

「カカオのスイーツとフォアグラハンバーグの贅沢Wコース」の 販売について

【販売期間】2020年9月18日（金）～11月30日（月）

株式会社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）では、buffetに代わるメニューとして、ピッツァやロールケーキなどの食べ放題を加えた新たなコースをランチ及びディナータイムに販売いたします。フォアグラとハンバーグをメインにしたお食事と、チョコレートスイーツを中心としたデザートをどちらも同じボリュームでご用意する新しいスタイルです。

本コースでご用意するデザートのうち4品はコンテスト受賞作品で構成し、そのうち「和三盆ショコラロール」と「楓のスペクトル ～メープルが奏でる柑橘とのハーモニー～」は食べ放題でご提供いたします。また、ディナーコース限定の「DLA カカオの極み」は「DLA ナチュラルズ チョコレートオリジナルレシピコンテスト」にて優秀賞を受賞した特別な一品です。



カカオのスイーツとフォアグラハンバーグの贅沢Wコース イメージ

商品詳細は以下の通りです。

1. 販売期間：2020年9月18日（金）～11月30日（月）
2. 提供時間：ランチ 11：30～15：30（最終入店 14：00）
ディナー 18：00～21：30（最終入店 20：30）
※ランチは2時間制
※ランチのご予約は11：30、13：30の2部制
3. 価格：ランチ お一人様3,800円（税金・サービス料込み）
ディナー お一人様5,300円（税金・サービス料込み）
4. 販売店舗：ホテルグランヴィア大阪19階 ラウンジ「リバーヘッド」
5. メニュー内容

[フードコース]

- ・オードブル アソート

（彩り野菜のプレス、季節野菜のキッシュ、カリフラワームースと生ハム、白身魚のブランダード、紫キャベツとリンゴのマリネ、スモークサーモンとポテトサラダ）

- ・サフラン香る魚介のマリエール風[ディナーのみ]
- ・自家製ハンバーグとフォアグラのロッシェニ風 “カカオソース”

- ・気まぐれピッツァ ◇食べ放題

- ・フォカッチャ ◇食べ放題

[スイーツコース]

- ・惑星アートショコラ ～地球～

- ・パティシエのイリュージョン

【第13回グラス「氷菓」を使ったアシェットデセール・コンテスト 優勝】

- ・72時間かけて作り上げるグランヴィア ショコラ

- ・DLA カカオの極み [ディナーのみ]

【DLAナチュラルズ チョコレートオリジナルレシピコンテスト 優秀賞】

- ・和三盆ショコラロール ◇食べ放題

【第3回ROLL-1グランプリ 準優勝】

- ・楓のスペクトル ～メープルが奏でる柑橘とのハーモニー～ ◇食べ放題

【第14回クインビーガーデン メープルスイーツコンテスト 最優秀賞】

- ・コーヒーまたは紅茶などのドリンク

6. 主なメニュー紹介

■自家製ハンバーグとフォアグラのロッシェニ風 “カカオソース”

丁寧に手作りをしたハンバーグにフォアグラをのせ、ビターチョコが隠し味のココのあるソースで味わう贅沢な一品です。



■DLA カカオの極み（ディナーのみ）

【DLAナチュラルズ チョコレートオリジナルレシピコンテスト 優秀賞】

カカオを表現した作品。

DLAチョコレートを使用し、カカオのフルーティーさとメレンゲの食感を楽しむ特別なアシェットデザートです。



DLAナチュラルズ チョコレートオリジナルレシピコンテストについて

本年6月に、DLA natural s（ディー エル エー ナチュラルズ）の新商品4種類のチョコレートを使用したオリジナルレシピのコンクールが開催され、「生菓子」「焼き菓子・半生菓子」「ボンボンショコラ」「アシェットデザート」の4部門全202作品中、20品の優秀作品が選出されました。

当社チーフパティシエの市原健太郎は、「アシェットデザート部門」において優秀賞を受賞しました。

7. 食べ放題メニュー

下記4種類は食べ放題でご用意いたします。

- ・和三盆ショコラロール

【第3回ROLL-1グランプリ 準優勝】

- ・楓のスペクタクル ～メープルが奏でる柑橘とのハーモニー～

【第14回クインビーガーデン メープルスイーツコンテスト 最優秀賞】

- ・気まぐれピッツァ
- ・フォカッチャ



JR-West Hotels

JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、このたび、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & safety」を策定いたしました。私たちは新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めてまいります。

新衛生基準「Clean & Safety」について、詳しくはこちらをご覧ください。



■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／藤川春菜・御影早季

TEL：06-6347-1432（平日9：30～17：30）

FAX：06-7220-3403

E-mail：h_fujikawa@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）