



## News Release

報道関係各位

2021年3月4日  
株式会社ホテルグランヴィア大阪

# ホテル特製「ショートケーキ」が食べ放題 「苺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】2021年3月6日(土)～6月30日(水)**

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、苺をテーマにしたパティシエこだわりのスイーツコースと、人気のフォアグラロッシェニ風ハンバーグをメインにしたお食事を1つのコースで提供する「苺のスイーツとフォアグラハンバーグの贅沢Wコース」を販売いたします。昨年はバイキングでの開催でしたが、今年は感染症拡大防止の観点から、コース形式での提供へと変更いたしました。

本コースでは、テイクアウトでも人気のホテル特製「ショートケーキ」を食べ放題でご用意いたします。はちみつで甘さを加えた口どけの良い生地と4種類をブレンドした特製クリームに、薄くスライスした苺を2層挟み、しっかりと苺が感じられるように仕上げた自信作です。

さらにディナーでは生の苺の食べ放題とあわせ、第55回大阪府洋菓子コンテスト味覚部門で優良賞を受賞した特別なデザート「ショコラベリー」も提供します。こちらは4種類のムース「とろける口当たりのチョコ」「甘酸っぱい苺」「爽やかなクリーム」「コクのあるプラリネ」の個性を、自家製苺ジャムのジュレがひとつにまとめ、苺とチョコレートのバランスが絶妙な一品です。



「苺のスイーツとフォアグラハンバーグの贅沢Wコース」



【食べ放題】苺のショートケーキ



【ディナー限定】ショコラベリー

商品詳細は以下の通りです。（金額は全て税金・サービス料込み）

◆**苺のスイーツとフォアグラハンバーグの贅沢Wコース** ※要予約

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」

販売期間：2021年3月6日(土)～6月30日(水)

提供時間：ランチ 【2時間制】 11:30～15:30

※ご予約は11:30または13:30のお時間で承ります。

ディナー【土日祝のみ】 18:00～21:00

※ご予約は18:00～19:00のお時間で承ります。

価格：ランチ お一人様3,800円

ディナー お一人様5,300円



メニュー内容

[フードコース]

- ・オードブル アソート

(ローストビーフ、但馬産鶏肉のガランティース、茸とほうれん草のキッシュ、小海老のエスカベッシュ、カマンベールチーズのフリット、蕪のパパロワ)

- ・自家製ハンバーグとフォアグラのロッシェニ風“マルサラ酒ソース”
- ・自家製フォカッチャ ◇食べ放題

[スイーツコース]

- ・惑星アートショコラ ～プラネタリウム～
- ・パティシエのイリュージョン～シャボン玉～
- ・72時間かけて作り上げるグランヴィアショコラ
- ・ショコラベリー[ディナーのみ]

【2020年 第55回大阪府洋菓子コンテスト味覚部門 優良賞】

- ・ホテル特製 苺のショートケーキ ◇食べ放題
- ・生のイチゴ[ディナーのみ] ◇食べ放題

[コーヒーまたは紅茶などのドリンク（飲み放題）]



自家製ハンバーグとフォアグラのロッシェニ風“マルサラ酒ソース”



惑星アートショコラ  
～プラネタリウム～



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、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」を策定し、遵守しております。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、詳しくは上記QRコードをご覧ください。

■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](mailto: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)