



ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001
大阪市北区梅田3丁目1番1号
TEL:06-6344-1235 (代表)
FAX:06-7220-3403
<https://www.granvia-osaka.jp/>

News Release

報道関係各位

2021年7月1日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

夏スイーツの定番！ 「ふわふわかき氷」の販売開始につきまして 2021年7月3日(土)～9月30日(木)の土日祝日限定

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、2021年7月から9月までの夏季限定でホテルオリジナルシロップの「ふわふわかき氷」を販売いたします。

ふわふわ食感に削り出した氷に合わせるオリジナルシロップは、3種類からお選びいただけます。ショーツケーキをイメージした「自家製のいちごシロップ」、京都宇治の丸久小山園の濃厚な「抹茶シロップ」、大阪ならではの「ミックスジュースシロップ」です。

地元大阪の名物ミックスジュースを表現した「ふわふわミックスジュース」は、ミックスジュースをベースに、みかん・ブドウ・パイナップルなどをトッピングし、果実感たっぷりに仕上げます。自家製のプリンを最後にのせて、プリンアラモードとしても楽しめる斬新なかき氷をお楽しみください。



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）

◆ふわふわかき氷（3種・練乳付き）

販売店舗：ホテルグランヴィア大阪19階 なにわ食彩「しずく」
提供時間：13：30～16：30（土日祝日のみ）



ふわふわミックスジュース
¥1,600

果物の風味が口いっぱいに広がる、大阪ならではのミックスジュース味は、自家製プリンをトッピングし、斬新なかき氷。



ふわふわストロベリー
¥1,400

自家製のいちごソースに生クリームを合わせたショートケーキのようなかき氷。フリーズドライのイチゴをトッピングしています。



ふわふわ抹茶あずき
¥1,400

あずきと白玉をトッピングした京都宇治の丸久小山園の濃厚な抹茶が大人の味わい。お好みで「黒蜜」もご用意いたします。

[ランチタイム限定] ミニかき氷 ¥500

なにわ食彩「しずく」のランチタイムでは、食後にご注文いただけるミニサイズのかき氷をご用意しております。

※「ミニかき氷」のみのご注文は、出来かねます。



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、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



「Trusted Cleanliness Badge（衛生管理・対策マーク）」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You（トラスト・ユー）」が策定した、独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。



■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／御影早季・藤川春菜
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 TEL：06-6344-1235（代）