



2021年12月23日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

いちごの季節到来！サステナブルな取り組みも開始！

【アフタヌーンティーセットやスイーツコースで、いちごを堪能】
いちごスイーツフェアを開催

期間：2022年1月11日（火）～3月31日（木）

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、2022年1月から「いちごスイーツフェア」を開催いたします。この時期の定番となった「いちごフェア」ですが、今回、当社はサステナブルな要素も取り入れ、食材を無駄なく使用する取り組みを行います。

ご紹介するいちごスイーツのベースとなる「自家製いちごピューレ」には、不揃いのものや熟したいちごを使用いたします。形の整ったいちごは好んで使用されますが、変形や成熟が進んだものなどは、美味しさに関係なく避けられる傾向がございました。そこで当社のパティシエは、そういった避けられるいちごを一度冷凍し、糖度をあげて旨味が凝縮した「いちごジャム」を作ります。これに数種類のベリーを加え、コクと風味がある爽やかな「自家製いちごピューレ」を仕上げ、様々ないちごスイーツを生み出します。

食事とスイーツをひとつのコースとして提供する人気の「贅沢Wコース」では、華やかな気分を盛り上げる音楽といちごをテーマにメニューを構成し、ランチは全8品、ディナーはいちごの食べ放題を含む全10品をご用意いたします。その他、いちごムースで苺を模った遊び心があふれるアフタヌーンティーセットや微アルコールのいちごカクテルなど、バラエティ豊かなラインナップを期間限定で提供いたします。



いちごのスイーツとフォアグラ&ハンバーグの
贅沢Wコース



アフタヌーンティーセット
～いちごスイーツ&セイボリー～



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）

◆いちごスイーツと食事を1度に楽しむ贅沢Wコース

商品名：いちごのスイーツとフォアグラ＆ハンバーグの贅沢Wコース ※土日祝限定・要予約

価格：ランチ（全8品）お一人様 3,800円／ディナー（全10品）お一人様 5,300円

販売店舗：19階 ラウンジ「リバーヘッド」

提供時間：ランチ【2時間制】11:30～15:30 ※予約は11:30または13:30
ディナー【時間制限なし】18:00～21:00 ※予約は18:00～19:00

メニュー内容

【フードコース】

- ・オードブル アソート
- ・小さな彩りサラダ みかん果肉入りドレッシング
- ・自家製ハンバーグとフォアグラのロッシーニ風
“トリュフソース ドフィノアの付け合わせ”

【スイーツコース】

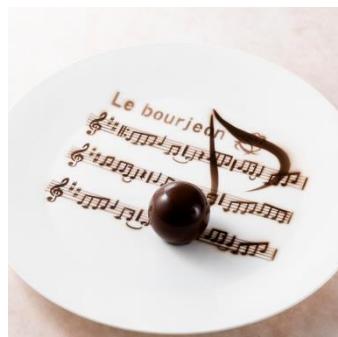
- ・音楽をテーマにした、いちごスイーツ4種
①濃厚なめらかチョコレートケーキ～PIANO～
②楽譜に見立てたショートケーキ
③いろいろベリーのカクテル
④いちごのムースが奏でる音色

【ドリンク】

- ・コーヒーまたは紅茶など10種

【ディナー限定メニュー】

- ・焼きたてフィナンシェ（19:30に提供）
- ・生のいちごが食べ放題



◆王道のケーキセット

商品名：いちごのショートケーキ

価格：1,950円（ドリンク付き）

販売店舗：1階 カフェ＆ダイニング「イグナイト」



3層に重ねた食べ応えのあるショートケーキ。
いちご本来の甘酸っぱさを感じていただくために、
あえてシンプルな味わいに仕上げます。

◆いちごと微アルコールのいちごカクテル

商品名：ストロベアリー

価格：2,200円

販売店舗：19階 バー「サンドバンク」



旬のいちごと、微アルコール（アルコール分0.5%）
のクラフトビールテイスト「アサヒ ビアリー」を使
用了したオリジナルカクテルです。



◆いちごのムースで苺を再現したアフタヌーンティーセット

商品名：アフタヌーンティーセット ～いちごスイーツ&セイボリー

価格：お一人様 3,300円

販売店舗：1階 「ティーラウンジ」※11:00～16:00の提供

メニュー内容

【ドリンク】

食前酒に加え、ロンネフェルト社製紅茶など17種から2種類

【上段】

苺に見立てたプチスイーツ 5種

①いちご×バニラ

バニラが香るクレームをいちごのムースで包み、フランボワーズのショコレートでコーティング。

②いちご×モーリーファーチャ

いちごのムースにジャスミン茶が香るムースを忍ばせ、フレッシュ苺を添えた一品。

③いちご×ハーブの女王

ラベンダーのムースといちごのムースの華やかなマリアージュ。

④いちご×ローズヒップ

苺の形のいちごのムースには、ローズヒップティーの爽やかなジュレを合わせました。

⑤いちご×チェリーブロッサム

いちごのムースに桜風味のジャムを入れた一品。桜の香りが口の中で広がります。

【下段】

本日の小菓子3種・ミニゼリーパフェ

【軽食】

ピザ・サンドウィッチ・生ハム・チーズ

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

TEL: 06-6347-1432 FAX: 06-7220-3403

担当者名 御影 早季 E-mail: s_mikage@hgo.co.jp担当者名 藤川 春菜 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 (直通)