

2022年6月23日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

夏の定番「かき氷」や「カタラーナ」などのひんやりスイーツと
デコレーション体験付きコース、岡山県産フルーツのパフェなど

夏に食べたいスイーツ特集

開催期間：2022年7月1日（金）～9月30日（金）

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）は、夏に食べたいひんやりスイーツや夏休みにお子様と一緒に楽しめる体験付きのコースなどバリエーション豊かなスイーツを、2022年7月から販売いたします。

まずは、夏の定番「ひんやりスイーツ」です。王道の「かき氷」は、昨年に続きふわふわ食感の水を使用し、濃厚な甘みを感じる「いちご」と、抹茶とほうじ茶の2種類の“あいがけ”をご用意いたします。また、スペインのカタルーニャ地方発祥といわれる夏の氷菓「カタラーナ」は、アイスクリームのような冷たい口溶けとプリンのような滑らかさが味わえるハイブリッドなスイーツです。

人気のアフタヌーンティーセットは、色々食べたいという要望に応じて、5種類のケーキとスイーツ・セイボリー（軽食）が堪能いただけるランチ代わりにもなる内容を揃えました。定番メニューとなった「贅沢Wコース」は、トリュフを加えたホテルシェフ自信作の自家製ハンバーグをメインディッシュに、タルト生地にはトッピングする「デコレーション体験」付きスイーツやティラミスなどをひとつのコースで提供いたします。さらに、岡山県産の白桃やシャインマスカットを使用した「フルーツパフェ」も登場し、豊富なラインナップでお客様をお迎えいたします。

この夏は、お好きな味が選べるひんやりスイーツやケーキの種類が豊富なアフタヌーンティーセット、デコレーションで自分らしさを表現できるタルトケーキなどを通して、あなただけのスイーツ体験をしていただきたいと考えています。



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）

◆昨年もご好評をいただいた「ふわふわかき氷」がバージョンアップ！

商品名：ふわふわかき氷

価格：① [練乳付き] いちごの雫 1,400円

② [練乳付き] 抹茶とほうじ茶 あずきのせ（湯葉白玉付き） 1,600円

販売店舗：19階 なにわ食彩「しずく」 ※土日祝日13:00～16:00の限定



シンプルにいちごの濃厚な甘みを感じる自家製いちごソースがポイントです。



抹茶のほろ苦さとほうじ茶の上品な香りの2種類を味わう贅沢なかき氷です。

◆「色々食べたい」を叶える5種類のケーキと、軽食も豊富な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 ～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 ※数量限定、要予約

メニュー内容

【ドリンク】

食前酒とロンネフェルト社製紅茶など17種から選べる2種類の合計3杯

【ケーキ5種】

・ショートケーキ

まるでカステラのような濃厚でしっとりとしたスポンジは、苺と生クリームとの相性もピッタリです。

・サイコロスイーツ

可愛いサイコロの中は、季節のフルーツを使用したムースです。

7/1（金）～8/14（日）：桃のムース

8/15（月）～9/30（金）：マスカットのムース

・ティラミス

マスカルポーネのムースとコーヒーのブリュレで、驚くほど軽いティラミスを作り上げます。

・モンブラン

3種のマロンクリームと軽やかな生クリームで、濃厚な味わいです。

・ヴェリーヌ（グラスデザート）

トロピカルフルーツの果実・ムース・ジュレ・ソースが味わえる夏らしいデザートです。

【小菓子】

・クッキーバターサンド ・チョコ ・マカロン ・クッキー

【軽食】

・サンドウィッチ ・サーモンとポテトサラダ ・ラタトゥイユ

・生ハム ・チーズ



◆スペインのカタルーニャ地方発祥といわれる夏の氷菓「カタラーナ」が3種類登場！

商品名：①バニラのカタラーナ
 ②桃のカタラーナ
 ③ショコラのカタラーナ

価格：①1,200円
 ②1,600円
 ③2,000円

販売店舗：1階 カフェ&ダイニング「イグナイト」
 ※14:00以降の提供



- ・バニラのカタラーナ
濃厚でクリーミーな味わいです。
- ・桃のカタラーナ
フレッシュの桃を贅沢にトッピングした夏の一品です。
- ・ショコラのカタラーナ
ほろ苦さを残し、少し大人な味わいに仕上げます。

◆お子様やご友人と作り上げる体験付きのスイーツなどとホテルシェフの料理を楽しむ贅沢なコース

商品名：ホテルで夏祭り気分！楽しいスイーツとトリュフ入りハンバーグの贅沢Wコース

価格：ランチ（全8品）お一人様3,900円／ディナー（全9品）お一人様5,400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
 ※土日祝日限定・要予約 ※8/11（木・祝）～8/14（日）は除外日

メニュー内容
【フードコース】

- ・前菜盛合せ
黒枝豆の冷製スープ
ノルウェーサーモンと夏野菜のテリーヌ
アオリイカの炙りマリネ フルーツトマトのソース
但馬鶏の胸肉 軽いスモーク マスタードソース
- ・トリュフ入り自家製ハンバーグ
- ・【食べ放題】自家製フォカッチャ

【スイーツコース】

- ・ふわっと軽いティラミス ～コーヒーカップに見立てて～
- ・季節のミニフルーツパフェ
7/1（金）～8/14（日）：白桃
8/15（月）～9/30（金）：シャインマスカット
- ・【トッピングでカスタマイズ！】
夏を楽しむオリジナルタルト
- ・【何味がでるかな？】
特製パウンドケーキ

【ディナー限定メニュー】

- ・オマール海老と白身魚のポワレ ヴァンプランソース

【ドリンク】

- ・コーヒーまたは紅茶など10種が飲み放題



◆ J R西日本ホテルズ共同企画 岡山DC開催記念 「フルーツパフェフェア」

2022年7月から始まる大型観光キャンペーンの「岡山デスティネーションキャンペーン」を記念して、ホテルグランヴィア5社（大阪・京都・岡山・和歌山・広島）と奈良ホテルのJ R西日本ホテルズ6社にて、「フルーツパフェフェア」を開催いたします。

「くだもの王国おかやま」の贅沢なフルーツパフェをご堪能ください。

※以下は、ホテルグランヴィア大阪の商品情報です。

商品名：①エレガンスパフェ

～岡山県産白桃まるごと1個使ったフルーツパフェ～

②エレガンスパフェ

～くだもの王国岡山県産ぶどうのフルーツパフェ～

価格：①2,800円

②3,000円

販売店舗：19階 ラウンジ「リバーヘッド」

提供期間：①7/15（金）～8/14（日）

②8/15（月）～9/11（日）

※金土日祝日限定・要予約 ※11:00以降の提供


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。


■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 / 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（ホテル代表）