



報道関係各位

2022年8月17日

株式会社ロイヤルホテル

株式会社ホテルグランヴィア大阪

大阪を代表する2ホテルの「親子」パティシエが、大阪を盛り上げる！
異なる共作デザートを提供するコラボレーション企画「親子の饗宴」

「饗宴デザート」の販売と 「饗宴イベント（スイーツブッフェ）」を開催

リーガロイヤルホテル「饗宴デザート」：2022年9月1日（木）から
ホテルグランヴィア大阪「饗宴イベント」：2022年9月23日（祝・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 森本昌弘）は、株式会社ロイヤルホテル（以下リーガロイヤルホテル、大阪市北区中之島5-3-68：総支配人 中川智子）と、それぞれのホテルに在籍するパティシエ親子が架け橋となり、初めてのコラボレーション企画を開催いたします。

企画のキーパーソンであるパティシエ親子は、リーガロイヤルホテルのシェフパティシエである父の市原益夫氏とホテルグランヴィア大阪シェフパティシエで息子の市原健太郎で、2名は同じパティシエでありながら、別々のホテルに在籍する「親子」です。「共に大阪を盛り上げたい」という想いから企画がスタートし、大阪府洋菓子協会で理事も務めるパティシエ界の重鎮の父と、父を尊敬しながらも革新的な発想をもつ息子の、2名のパティシエが共作デザートを2種類作り上げます。それぞれのホテルで異なる共作デザートを同時期に提供するという今までにない企画です。

まず、リーガロイヤルホテルではフォトジェニックなデザインのティラミス「Espoir duo」を9月限定で提供します。世代を超えて愛される伝統の味を守りながら、既存のイメージを変え、新しい世代への希望を込めて作った新しいカタチの共作ティラミスです。

ホテルグランヴィア大阪では、9月23日（祝・金）に、パティシエ親子共作の「シークレットデザート」に加え、合計20種類の2ホテルのケーキの食べ比べが出来る一日限りのイベント「スイーツブッフェ」を宴会場で開催いたします。さらに、史上初の2度目の優勝を獲得したコンテスト受賞作品もご堪能いただける贅沢なイベントです。

9月は「親子の饗宴」デザートを、リーガロイヤルホテルとホテルグランヴィア大阪の2ホテルでお楽しみください。





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）

◆リーガロイヤルホテルで味わう「饗宴デザート」

商品名：Espoir duo（エスポワール デュオ）
 価格：2,000円 ※1日10食限定
 販売店舗：リーガロイヤルホテル1階 メインラウンジ
 販売期間：2022年9月1日（木）～9月30日（金）

穴の空いたボール型のホワイトチョコレートの中に、マスカルポーネのムース・コーヒーのブリュレ・ベリーソースが三層になったティラミス。上にはホイップクリームを添えてあります。ティラミスの土台にはザクザク食感が楽しめる焼きチョココーヒークッキー。
 召し上がる際には、コーヒーとミルク・チョコレートで出来た「スープカフェ」を掛けてティラミスが完成します。



◆ホテルグランヴィア大阪で楽しむ「饗宴イベント」

名称：パティシエ親子の饗宴 ～スイーツbuffet～
 販売価格：ソフトドリンク付き 8,000円
 グラスシャンパン「テタンジェ ノクターン」&ソフトドリンク付き 9,000円
 開催日時：2022年9月23日（祝・金）
 12:00～14:00 ※定員になり次第、受付終了
 開催場所：ホテルグランヴィア大阪 20階宴会場

●メニューについて

①buffet形式で、全20種類の2ホテルのケーキを堪能

5種類の定番ケーキやデザートを2ホテルがそれぞれ提供し、食べ比べをお楽しみいただけます。

- ・ショートケーキ ・モンブラン ・チーズケーキ
- ・プリン ・グラスデザート

リーガロイヤルホテルならではの5種類の伝統的なケーキ

- ・ガトーオペラ ・ガトーサンマルク ・ガトーマルジョレーヌ
- ・ムースポワール ・クラフティー スリーズノワール

ホテルグランヴィア大阪の「進化」をテーマにした5種類の創作ケーキ

- ・楓のスペクタクル ・情熱の赤い薔薇 ・パラダイス～楽園～
- ・宇治の微笑み ・ミステリアス



②パティシエ親子共作のシークレットデザート

参加者だけが味わえる「饗宴イベント」限定シークレットデザートのテーマは「チョコレート」。2人のパティシエの技と味をご堪能いただける特別な一皿です。ロンネフェルト社製紅茶と共にご用意します。



③大会史上初！2度目の優勝を獲得した作品

2019年同大会で優勝後、さらに本年の「グラス（氷菓）を使ったアシェットデザート・コンテスト」で2度目の優勝を獲得した作品「はちみつ～届け、広がる香りと、アナタへの想い～」をお1人様一皿ずつ提供します。地元大阪産の百花蜂蜜の味と香りが広がるアイスクーキに、蜂の巣柄を模して、サブレで出来たハニーディッパーを添えた美しい一皿をロンネフェルト社製紅茶と共にご用意します。



その他、「神戸牛ミニハンバーガー」「フルーツマトと生ハムのカプレーゼ」などの軽食と、コーヒー・紅茶・ソフトドリンクなどのお飲み物をbuffet形式で提供します。



●大阪が誇るパティシエ 市原親子について

・リーガロイヤルホテル シェフパティシエ 市原 益夫 (いちはら ますお)
大阪府洋菓子協会常務理事／全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪本部 幹事

1981年(昭和56年)入社。

入社以来40年以上製菓に携わり、フランス人シェフ、コルディエ氏に師事。
ベルギーやフランスへの視察を経てホテル内のチョコレート店も手掛ける他、
数々の創作ケーキを作り上げ、現在シェフパティシエに至る。



・ホテルグランヴィア大阪 シェフパティシエ 市原 健太郎 (いちはら けんたろう)
父に憧れ、パティシエを志す。

2007年に入社以降、数々のコンテストに挑戦し続ける実力派パティシエ。
「グラス(氷菓)を使ったアシェットデセール・コンテスト」では、史上初の
2度目の優勝(2019年・2022年)を果たす。



「CO2 ゼロ MICE®」 Powered by JTB コミュニケーションデザイン

本イベントは「グリーン電力証書」を利用し、CO2 が排出されない再生可能エネルギーを使用して開催いたします。

JR 西日本ホテルズは、持続可能な開発目標 (SDGs) を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の7・11・17番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。



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。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ロイヤルホテル (リーガロイヤルホテル) TEL: 06-6441-1684 FAX: 06-6441-1677

担当者 藤本 絵理 E-mail: eri.fujimoto@rihga.co.jp / 津城 周平 E-mail: shuhei-tsushiro@rihga.co.jp

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 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

リーガロイヤルホテル1階 メインラウンジ TEL: 06-6441-0956 (10:30~18:30)

ホテルグランヴィア大阪 バンケットサロン TEL: 06-6347-1433 (10:00~18:00)

株式会社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: 06-6344-1130 <https://www.granvia-osaka.jp>