

2022年9月27日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

**和風アフタヌーンティーセットで、秋の味覚を味わう
「秋のスイーツ八寸～いもくりなんきん～」販売開始
期間：2022年10月1日（土）～12月18日（日）**

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）では、さつまいも・栗・南瓜などをふんだんに使用したスイーツと、和食ならではの料理をお楽しみいただける「秋のスイーツ八寸～いもくりなんきん～」をランチ限定で販売いたします。

スイーツは、最中の上に抹茶クリームとあずきを添えた紫芋のジェラートや、さつまいもクリームの中に抹茶わらび餅を忍ばせた新感覚のモンブラン風スイーツ、揚げ南瓜と蜂蜜をあしらった焼き菓子、ココナツミルクと黒蜜を合わせた新テイストの抹茶ゼリーなど、全4種類をご用意いたします。

お料理は、和食ならではの食事メニューを揃えます。季節の食材を使用して彩り豊かに仕上げる前菜盛合せや野菜のひろうす、北海道尾札部産一等級昆布のこだわり出汁を味わう土瓶蒸し、一口サイズのお野菜寿司など、スイーツのみならずお料理も充実感のある内容です。

また飲み放題をご用意するドリンクには、3種類の和紅茶「京都産 アールグレイ」「奈良産 月ヶ瀬紅茶」「三重産 水沢紅茶」も含まれており、和風のアフタヌーンティーならではのドリンクのラインナップでお楽しみいただけます。

おひとりさまでゆっくりと、または親しいご友人と、和の空間の落ち着いた店内で優雅な午後をお過ごしください。



秋のスイーツ八寸～いもくりなんきん～

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）

1. 商 品 名：秋のスイーツ八寸～いもくりなんきん～ ※3日前の正午までの要予約
2. 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」
3. 販売価格：3,900円
4. 提供時間：11:30～15:30（最終入店13:00）
5. メニュー内容

【ウェルカムドリンク】

・スパークリングワイン ・お抹茶

【フリードリンク】※90分制

和紅茶やコーヒー、ソフトドリンクなど全10種類

【スイーツ八寸】

・紫芋のジェラート最中

紫芋のジェラート、抹茶生クリームと塩味が効いた紅芋チップスを、最中に挟んでお召し上がりください。

・渋皮栗と抹茶わらび餅のモンブラン風

さつまいもクリームの中に抹茶わらび餅を入れた、新感覚のモンブラン風スイーツです。

・かぼちゃの焼き菓子

シンプルなお味の焼き菓子に素揚げしたかぼちゃ、あずき、生クリームをトッピングし、その上から蜂蜜をかけました。

・抹茶のぷるぷるゼリー

ほろ苦い抹茶ゼリーにココナッツミルクを合わせた新しいテイストのスイーツ。

さらに黒蜜を加えて、二つの味を引き立たせます。

【和セイボリー】

・[前菜]季節の盛合せ

・[焚合せ]野菜のひろうす

・[食事]一口お野菜寿司

・[椀物]土瓶蒸し

6. 特典

①【平日 WEB 予約限定】先着2組まで個室をご用意

源氏物語「夢浮橋」をモチーフにした優雅で重厚感のある個室で、ゆっくりお食事をお楽しみいただけます。

②【SNS 投稿特典】指定のハッシュタグをつけての投稿で、300円割引

インスタグラムまたはツイッターに「#ホテルグランヴィア大阪」「#和スイーツ」をつけて、本商品を投稿した画面をご提示いただくと、300円割引いたします。



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 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp / 御影 早季 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 なにわ食彩「しずく」 TEL: 06-6347-1423（直通）

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>