

2022年12月21日

株式会社ホテルグランヴィア大阪

報道関係各位

いちごのシーズン到来！
五感で楽しむ、こだわり演出のパフェやアフタヌーンティーセット
「見た目にきゅん★いちごスイーツフェア」開催
販売期間：2023年1月10日（火）～3月31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 森本昌弘）では、人気フルーツのいちごを堪能する「見た目にきゅん★いちごスイーツフェア」を2023年1月10日（火）から開催いたします。ご好評をいただいているパフェやアフタヌーンティーセットのほか、テイクアウト限定のいちごのプチスイーツセットや苺のショコラタルトケーキなど、ご家庭でもお楽しみいただける商品もご用意いたします。

いちごと薔薇をテーマにした「エレガンスパフェ」は、アーティスティックで繊細な見た目はもちろん、ご提供方法にもパティシエのこだわりが詰まっています。パフェの横に添えられたガラスの中身は、実際に召し上がられるお客様だけのお楽しみです。薔薇の香りが漂う煙の中から何が現れるか、ドキドキする期待感も演出します。

また、いちごと和スイーツをテーマにした「アフタヌーンティーセット」は、玉手箱を開けるようなワクワク感が楽しめます。5種類のプチスイーツは、いちごの形をしたいちごミルク味の「いちごムース」に加えて、2種類の味が楽しめる「いちごムース」と「抹茶ムース」です。見た目は似ていますが、5種類全て味が異なるため、味を想像することも楽しみのひとつです。プチスイーツのプレートを開けると、煙の中から出てくるこだわりの小菓子も必見です。ウェルカムドリンクには、同時開催の「かごしまの魅力」フェアに合わせて、水出しの知覧茶を提供いたします。このアフタヌーンティーセットのプチスイーツのうち、いちごムース3点がセットになったテイクアウト限定「プチスイーツセット」はお土産などに最適です。

その他、バレンタインや特別な日におすすめの苺のショコラタルトケーキや、王道のいちごのショートケーキ、フレッシュフルーツカクテルなど、いちごをメインとした商品をバラエティ豊かに揃えます。



エレガンスパフェ～いちごと薔薇～

アフタヌーンティーセット
～鹿児島県産「知覧茶」とスイーツ玉手箱～

商品詳細は以下の通りです。（価格には税金・サービス料が含まれております。）

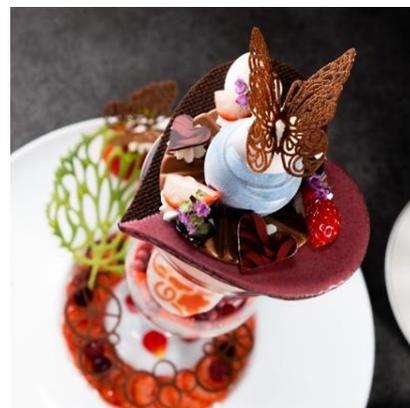
◆フォトジェニックな演出！いちご尽くしのエレガンスパフェ [金土日祝のご予約限定 | 1日10食]

商品名：エレガンスパフェ～いちごと薔薇～

価格：3,900円

販売店舗：19階 ラウンジ「リバーヘッド」

※前日12時までの要予約



地球柄をまとったムースや繊細なラングドシャを添えた、「いちごと薔薇」をテーマにしたエレガンスパフェです。いちごの甘酸っぱさをご堪能いただきつつ、薔薇の華やかさをプラスした仕上がりで、フォトジェニックな演出もお楽しみいただけます。

ラズベリーチョコでコーティングしたハート型のクッキーが、バレンタインデーやホワイトデーにもおすすめです。

◆玉手箱を開けるようなワクワク感が楽しめる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～鹿児島県産「知覧茶」とスイーツ玉手箱～

価格：3,900円

販売店舗：1階「ティーラウンジ」

※11:00～16:00の提供

※3日前までの要予約

メニュー内容

【ウェルカムドリンク】

水出し知覧茶

【プチスイーツ5種】

・いちごミルク味のかわいい「いちごムース」

・2種類の「いちごムース」

ひとつは、濃厚なベリージュレ。

もうひとつは、食べてからのお楽しみです。

・2種類の「抹茶ムース」

ひとつは、柚子と胡麻の和素材の組合せ。

もうひとつは、食べてからのお楽しみです。

【セイボリー】

スコーンと鹿児島県産たんかんジャム・ミックスサンドウィッチ・前菜盛合せ・生ハムとカマンベールチーズ・フルーツ

【小菓子】

フレッシュいちごのガナッシュサンド・いちごクッキーサンド・おまかせ小菓子

【選べるドリンク1種】

ロンネフェルト社製紅茶など31種から1杯



★テイクアウト限定！プチスイーツの詰め合わせ

商品名：プチスイーツセット～いちご～

価格：1,500円

販売店舗：1階「ティーラウンジ」

アフタヌーンティーセットのいちごムース3点を詰め合わせた、テイクアウト限定商品。ひとりで食べきるにも、ちょっとしたお土産にもおすすめです。

（箱サイズ：幅21cm × 奥行7.6cm × 高さ11cm）



◆お誕生日や結婚記念日、バレンタインなどのプレゼントにも最適！

国産いちご30粒とサステナブルなチョコレートを使用したこだわりのショコラタルトホールケーキ

商品名：苺のショコラタルトホールケーキ「紡 ～つむぎ～」

価格：8,000円（1ホール5寸、直径約15cm）

販売店舗：1階 「ティーラウンジ」

※お渡し時間は、月曜日から土曜日11:00～19:30、

日曜日・祝日11:00～17:30です。

※予約は3日前の12時まで（メッセージプレートもご用意可能です）

※配送はございません



驚きの口どけとなめらかさがポイントのショコラタルトは、こだわりの5層仕立て。中でも「クレームショコラ」は、100%カカオフルーツのみから作られた「ホールフルーツチョコレート」と「100%フレッシュカカオ」を使用し、まるでブリュレのような口どけなめらかに仕上げます。

また、「ガトーショコラ」にはベトナム産のカカオを収穫後60日以内に仕立てたチョコレート「ショコランテ・60デイズ・ベトナム」をふんだんに使用し、苦みの中にも、今まで味わったことがないようなフレッシュなカカオの香りとフルーティーさを感じていただけます。30粒のいちごで、見た目も華やかなホールケーキです。

◆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：2,300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。

◆いちごのフレッシュフルーツカクテル

商品名：いちごのロベルタ

価格：2,200円

販売店舗：19階 バー「サンドバンク」



鹿児島県産「さつまおとめ」とウォッカを使用した甘酸っぱいフルーティーなカクテル。

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 TEL：06-6344-1235（ホテル代表）

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>