

2023年3月28日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

**素材の味を生かした、パティシエこだわりの和スイーツを味わう
「抹茶パフェ」「アフタヌーンティーセット」と
水出し茶&お茶スイーツが楽しめる「お茶八寸」販売開始
販売期間：2023年4月1日（土）～6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 森本昌弘）では、風味豊かな濃厚抹茶アイスが魅力の「抹茶パフェ」や、ケーキの食べ比べが叶う贅沢な「アフタヌーンティーセット」、和食と甘味を同時に楽しめる「お茶八寸」などの和スイーツを、2023年4月から販売いたします。

毎回ご好評をいただいている予約限定パフェは、「抹茶」をテーマに和のパフェをご用意いたします。3日間かけて炊き上げる自家製の粒餡や朝炊きのわらび餅、甘さ控えめな抹茶ムース・抹茶クリームに、モンブランクリームや黒蜜をアクセントに加えて、甘さのバランスを整えました。それぞれのパーツを引き立てる濃厚抹茶アイスを添えて、当ホテルでしか味わえないこだわりの「抹茶パフェ」に仕上げます。

1階の「ティーラウンジ」で販売する「アフタヌーンティーセット」は、ホワイトチョコの器で作られた抹茶ケーキの他、人気商品「梅田シュー」の復刻版や、低温でじっくり焼き上げたクリームのような「なめらかプリン」など、合計5種類のケーキの食べ比べをお楽しみいただけます。下段の器には、豆の形をつぶさないよう丁寧に炊き上げた自家製のぜんざいと、本わらび粉を使用した朝炊きわらび餅、お好みで加えて楽しむ自家製の黒蜜ソースをご用意しました。ケーキと和スイーツを両方楽しめる贅沢な「アフタヌーンティーセット」です。

なにわ食彩「しずく」では、彩り豊かな季節の籠八寸と茶そばなどの和食と、お茶の風味を味わうスイーツが同時に楽しめる和風ぶちアフタヌーンティーセット「お茶八寸」をご用意します。ドリンクには、「ほうじ茶」「玉露」「かぶせ茶」の3種類の水出し利き茶をご提供いたします。



抹茶パフェ
ラウンジ「リバーヘッド」



アフタヌーンティーセット
～パティシエのケーキ屋さんと小さな甘味処～
「ティーラウンジ」

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。）

◆風味豊かな濃厚抹茶アイスと自家製餡を堪能する抹茶パフェ [金土日祝のご予約限定 | 1日10食]

商 品 名：抹茶パフェ

価 格：2,200円

販売店舗：19階 ラウンジ「リバーヘッド」

販売期間：4月1日(土)～6月30日(金)

※前日12時までの要予約

和三盆を使用して優しい甘さに仕上げた濃厚抹茶アイスに、3日間かけて炊き上げる自家製粒餡や朝炊きのわらび餅など、こだわりの和スイーツを合わせます。

モンブランクリームや黒蜜の甘さをアクセントに、抹茶の風味を感じる大人な味わいに仕上げました。



◆「色々食べたい！」の希望を叶える。ケーキも和スイーツも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 ～パティシエのケーキ屋さんと小さな甘味処～

価 格：3,900円

販売店舗：1階 「ティーラウンジ」

販売期間：4月1日(土)～6月30日(金)

※11:00～16:00の提供

※3日前までの要予約

メニュー内容

【ウェルカム紅白ドリンク】

いちごとアールグレイのモクテル

【スイーツ5種】

●なめらかプリン

生クリームの配合にこだわり、低温でじっくり焼き上げたプリンは、まるでクリームのような口どけです。

●和三盆ロールケーキ

メープルシュガーと和三盆の優しい甘みの生地を香ばしく焼き上げ、濃厚ミルク味のクリームをたっぷり包んだシンプルなロールケーキです。

●梅田シュー（シュークリーム）

人気商品「梅田シュー」の復刻版。粗めの砂糖のザクザク食感と香ばしさをを感じるクッキーシューです。

●新感覚チョコレートケーキ

蒸し焼きした生チョコ生地の上に、高カカオの濃厚なチョコクリームと軽い口どけのチョコホイップを重ねました。間に挟んだ板チョコで食感をプラスします。

●新感覚抹茶ケーキ

ホワイトチョコの器に、抹茶ムース・あずきクリーム・抹茶クリームを忍ばせます。

器ごと食べられる新感覚ケーキです

【小菓子】 渾身のぜんざい・パティシエ自慢のわらびもち・小菓子

【セイボリー】 ミックスサンドウィッチ・前菜盛合せ・スコーン・生ハムとカマンベールチーズ・フルーツ・キッシュ

【ドリンク】 ロンネフェルト社製紅茶など24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～小さなケーキ屋さん～

価 格：1,500円

販売店舗：1階 「ティーラウンジ」

パティシエこだわりのスイーツ「なめらかプリン」「和三盆ロールケーキ」

「梅田シュー」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、ちょっとしたお手土産にもおすすめです。

（箱サイズ：幅21.8cm × 奥行7.6cm × 高さ11cm）





◆厳選茶葉の水出し茶とお茶スイーツを味わう、和風アフタヌーンティーセット

商 品 名：和風ぷちアフタヌーンティーセット「お茶八寸」

価 格：2,900円

販売店舗：19階 なにわ食彩「しずく」

販売期間：4月3日(月)～6月30日(金)

※3日前の12時までの要予約

※ご利用時間は、平日入店13:00～14:00、

土日祝入店14:00～14:30で承ります。

※平日・休日ともに90分制です。



メニュー内容

【茶セイボリー】

- 籠盛り八寸（季節の盛合せ）

- 一口茶そば

【茶スイーツ】

- ほうじ茶パンナコッタ

ほうじ茶の風味豊かな、甘さ控えめなパンナコッタです。

- ほうじ茶ティラミス

香ばしいほうじ茶と甘さ控えめなチョコレートティラミスに。口に含むと芳醇な香りが広がります。

- 和風最中と抹茶あいす

宇治抹茶の深み・苦味・香りが存分に楽しめる濃厚なアイスクリームに、もちっとした白玉と甘みのあるあずきを添えてご用意します。

【水出し利き茶三種】

一、ほうじ茶

煎茶や番茶を高温で焙じたお茶。茎独自の甘味が、焙じることによって一層香り立ちます。

二、玉露

まろやかな玉露の甘味と強い旨みを感じられます。

三、かぶせ茶

摘み採る前の茶葉に寒冷紗（かんれいしゃ）と呼ばれる布などを被せて栽培されるお茶。煎茶よりも風味が穏やかで渋みが苦手な方におすすめです。



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

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 レストラン予約センター

TEL：06-7664-1221（10:00-19:00）



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>