

ホテルグランヴィア大阪 開業40周年記念イベント 第4弾



Sweets Buffet

2023.

9.17日

コンクール受賞
パティシエ多数在籍

チームパティシエが奏でる

進化系

スイーツbuffet



ホテル開業40年間で昭和・平成・令和と時代は変化しました。そんな移ろいに合わせスイーツも進化を続けます。今回は、そんなスイーツの歴史を味わえるイベントをシェフパティシエ市原を中心とするチームパティシエが演出します。

お一人様

¥9,500

お土産&
グラスシャンパン
&ソフトドリンク付

お一人様

¥8,500

お土産&
ソフトドリンク付

昭和

昭和の香り漂う
レトロスイーツ

平成

平成生まれのパティシエが
おもてなし

令和

令和のスイーツコンテスト
優勝作品をご用意

時間 13:30~15:30(受付 13:00~) 会場 ホテルグランヴィア大阪 20階 宴会場(名庭)

SHOWA
昭和
HEISEI
平成

プリン、チーズケーキ、レトロモンブラン、
あげぼん…などの懐かしのスイーツ。



パフェ、ティラミス、オペラ、生チョコ、
エクレア、イチゴショートケーキなど。

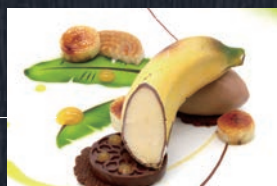
過去のコンクール受賞作品など約20種類を
お好きなだけお召し上がりいただけます。

REIWA
令和

第16回グラス(氷菓)を使った
アシエットデセール・コンテスト優勝作品

Pâtisserie
山本 桃歌 MOMOKA YAMAMOTO

「Dear dessert
～チョコバナナで贈る夢の続きを～」



第11回 スイーツコンテスト/Cake-1グランプリ
3位入賞作品をアレンジ!「抹茶のパウンドケーキ」

挽きたての抹茶の旨みを閉じ込めたしっとりとした食感と、軽やかなダックワースとのハーモニーを味わう、シェフパティシエ門外不出のこだわりパウンドケーキをご参加の皆様にお土産としてご用意いたします。

Appetizer

「シェフ特製オードブルプレート」を
お一人様1皿お席にご用意いたします。

Special Drink
スペシャルドリンク

- ・スペシャルスイーツ×ロンネフェルト社製紅茶
- ・市原・山本 師弟パティシエのフルーツベアリングノンアルコールカクテル5種
- ・シェフ特製 3種類の野菜スムージー

※表示価格には税金及び、サービス料(10%)が含まれております。※お席は1卓8名掛けとなりますので、ご相席となる場合がございます。※苦手な食材やアレルギーなどの対応は、出来かねますのでご了承ください。※やむをえない事情によりイベントが開催できない場合を除いては、チケットの払戻し及び現金との交換はできません。※写真は全てイメージです。



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.0570-06-1235(ナビダイヤル)

JR 大阪駅中央口を出て右手すぐ

ご予約・お問い合わせ

Tel.06-6347-1433

20階 パンケットサロン 営業時間 10:00~18:00

Check out
the Website!

イベントの詳細と
チケット購入は
こちらから



<https://www.granvia-osaka.jp/>



信頼をつなぎ、未来へ挑戦