

2023年8月22日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

コンテスト優勝作品&門外不出のお土産スイーツも登場！
昭和・平成・令和の移ろいゆく時代を演出
チームパティシエが奏でる 進化系スイーツbuffe
～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～
開催日：2023年9月17日（日） 13：30～15：30

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、ホテル開業40周年を記念して、パティシエたちが昭和・平成・令和をテーマにご用意するスイーツを楽しめるイベント「チームパティシエが奏でる 進化系スイーツbuffe」を、2023年9月17日（日）に開催いたします。

イベントでは、移ろいゆくスイーツの歴史を、シェフパティシエ市原を中心とするホテルグランヴィア大阪のチームパティシエが演出します。

「昭和」「平成」をテーマにしたスイーツ約20種類はbuffe形式でご提供します。昔ながらのプリンやチーズケーキ・レトロモンブランなどの懐かしさを感じる昭和スイーツと、パフェ・ティラミス・生チョコなどの当時話題になったスイーツの他、過去のコンクール受賞作品などを平成スイーツとしてご用意いたします。そして、本イベントのハイライトでもある「令和」のスイーツは、当ホテルパティシエ山本桃歌が今年開催された「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」で見事優勝を果たした作品を皆さまにご提供します。見た目も本物のように仕上げた香り高いバナナアイスクリームに、口どけのよいチョコレートアイスクリームやビターなチョコレートクッキーを合わせた、贅沢なチョコバナナは必見です。さらに、シェフパティシエ市原が2022年のコンテストで入賞した作品をアレンジしたお土産も特別にご用意します。

その他、ホテルシェフ特製オードブルプレートや、料理人・パティシエ考案のオリジナルドリンクなどもお楽しみいただけます。本イベントでしか味わえないスイーツたちを、ぜひご堪能ください。



イベント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。）

名 称：チームパティシエが奏でる 進化系スイーツbuffet

販売価格：ソフトドリンク付き 8,500円

グラスシャンパン&ソフトドリンク付き 9,500円

開催日時：2023年9月17日（日）13:30～15:30 ※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

1. ホテルシェフ特製オードブルプレート ※お1人様1皿ずつの提供

小エビのカクテル・生ハムのカプレーゼ・スモークサーモンとズッキーニのルーレ・ミニバーガー
カリフラワーのムースと炙り雲丹

2. 「昭和」「平成」をテーマに、buffet形式でご用意する約20種類の特製ケーキ

【昭和スイーツ】

プリン・チーズケーキ・レトロモンブラン・揚げパンなど、懐かしさを感じるレトロスイーツを昭和生まれのパティシエがご用意します。

【平成スイーツ】

過去のコンクール受賞作品のほか、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を、平成生まれのパティシエが手がけます。

3. 【令和スペシャル①】パティシエ山本のコンテスト優勝作品を提供

◆第16回グラス（氷菓）を使ったアシェットデセール・コンテスト優勝

「Dear dessert ～チョコバナナで贈る夢の続きを～」

見た目も本物のようなバナナアイスクリームは、1週間の熟成を経た香り高いバナナを使用して仕上げます。口どけのよいチョコレートアイスクリームや、生チョコを使用したビターな味わいのチョコレートクッキーと合わせる贅沢なチョコバナナです。

ロンネフェルト社製紅茶とともにご用意します。



◆パティシエ 山本桃歌（やまもと ももか）経歴について

2014年 ホテルグランヴィア大阪入社 調理部ベーカー勤務

<主な受賞歴>

2018年 第2回J R西日本ホテルズパティシエコンテスト 優勝

2022年 大阪府洋菓子コンテスト 味覚部門 優良賞（3位）

2023年 第16回グラス（氷菓）を使ったアシェットデセール・コンテスト 優勝



※「第16回 グラス（氷菓）を使ったアシェットデセール・コンテスト」概要

協同組合全日本洋菓子工業会（世界洋菓子・パン連盟日本本部）と日本食糧新聞社が、2023年4月12日～14日までの3日間、東京ビッグサイトで開催された「第20回デザート・スイーツ&ベーカリー展」会場内にて実施されました。一皿の中にグラス（氷菓）を組み入れたデセールを製作し、組み合わせのバランスや味覚のほか、独創性やデザイン性をいかに表現するかで評価されます。

4. 【令和スペシャル②】シェフパティシエ市原特製！門外不出の抹茶パウンドケーキをお土産にご用意

2022年に開催された「第11回スイーツコンテスト／Cake-1グランプリ」にて3位を獲得した、シェフパティシエ市原の作品「散歩道 ～未来へ続く、茶の細道～」をアレンジした、本イベント限りの特別商品。挽きたての抹茶の旨味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える、こだわりの抹茶パウンドケーキです。



※「第11回スイーツコンテスト／Cake-1グランプリ」概要

協同組合全日本洋菓子工業会（世界洋菓子・パン連盟日本本部）が

2022年11月9日に開催。全国の洋菓子店等から、選りすぐりのケーキ（パウンドケーキ）を募集してグランプリを決定します。コンテストでは、全国から集まった55作品の中から、一次審査で厳正な審査の上選出された12作品が最終審査に進み、弊社の市原は3位に入賞しました。

5. シェフやパティシエが手がける「スペシャルドリンク」

- ・シェフオリジナル！野菜とフルーツのスムージー 3種類
- ・市原・山本の師弟パティシエ考案！フルーツペアリングのノンアルコールカクテル 5種類

コーヒー・紅茶・ソフトドリンクなどのお飲み物は、スイーツとともにbuffet形式でご用意します。

JR西日本ホテルズ「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、独自の衛生基準「Clean & Safety」を策定し、遵守しております。

私たちは、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、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 / 田中 七瀬 E-mail: n_tanaka@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 バンケットサロン TEL：06-6347-1433（10:00～18:00）