

2023年9月5日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

旬の味覚が勢揃い！秋を感じる和風アフタヌーンティーセット
「和のスイーツ八寸～秋びより～」販売開始
期間：2023年9月8日（金）～11月30日（木）

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、昨年好評をいただいた「スイーツ八寸」をリニューアルし、新メニューを揃えて「和のスイーツ八寸～秋びより～」として、今年も販売いたします。さつまいも・栗・南瓜をふんだんに使用したプチスイーツと、秋の味覚たっぷりの土瓶蒸しなど、季節を感じる和食のお料理もお楽しみいただける贅沢な内容に仕上げました。

スイーツは、坊ちゃんかぼちゃを器にしたかぼちゃプリンや、チーズブリュレ風に仕上げた紫芋のチーズケーキ、紅はるかの焼きいもにバニラアイスを合わせたひんやり和スイーツ、和栗と抹茶を合わせた自家製モンブラン、お口直しにも最適なふじ林檎のさっぱりとしたゼリーなど、全5種類をご用意いたします。

セイボリーは、和食ならではの食事メニューを揃えます。旬の食材を使用した7種類の前菜が楽しめる盛合せや、こだわりの出汁を味わう土瓶蒸し、可愛い一口サイズの手毬寿司など、秋を感じる食材で彩り豊かに仕上げます。

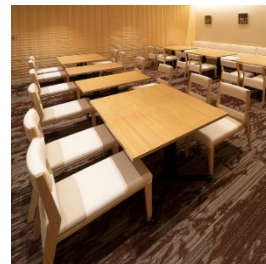
和の落ち着いた店内で、おひとりさまでゆっくりと、または親しいご友人と心ゆくまで、優雅なひとときをお過ごしください。



「和のスイーツ八寸～秋びより～」

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：和のスイーツ八寸～秋びより～ ※2日前までの要予約
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：4, 500円
4. 提供時間：【平日】 11:30～15:00（L.O.14:00）
【土日祝】11:00～15:30（L.O.14:30）



5.メニュー内容

【ウェルカムドリンク】

ティーソーダ

【フリードリンク】※90分制

ロンネフェルト社製紅茶やコーヒー
ソフトドリンクなど全9種類

【和セイボリー】

- ・季節の盛合せ
- ・土瓶蒸し
- ・季節の炊き合わせ
- ・手毬寿司

【スイーツ八寸】

・かぼちゃぷりん

可愛い手のひらサイズの坊ちゃんかぼちゃを器にした贅沢なプリン。素材本来の、濃厚で優しい甘さを味わえます。

・紫芋のひとくちチーズケーキ

しっとりとした口当たりで、芋の風味豊かなチーズブリュレ風のプチケーキ。ホイップとマンゴーソースをトッピングして仕上げます。

・紅はるかの焼きいもバナラアイスのせ

茨城産「紅はるか」の焼きいもにバナラアイスと黒蜜を添えた、ひんやり和スイーツです。

・自家製和栗モンブラン

和栗のクリームの中に抹茶のロールケーキと栗を忍ばせた、和食ならではのモンブランです。

・ふじ林檎のさっぱりゼリー

秋の味覚「ふじ林檎」にレモンを加えてさっぱりとしたゼリーに仕上げます。りんごチップとイチゴソースで味の変化もお楽しみください。



★【SNS 投稿特典】

インスタグラムまたはX（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。※その他割引とは併用不可です。

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは、対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記の QR コードよりご覧ください。



■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 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: 0570-06-1235(ナビダイヤル) FAX: 06-6344-1130

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