

2026年5月28日

報道関係各位

和歌山ターミナルビル株式会社

夏を彩る甘酸っぱさ！
初夏のきらめき 「ブルーベリーフェア」 開催！

ホテルグランヴィア和歌山（和歌山県和歌山市、代表取締役社長 武田雅夫）は、本格的な夏の訪れを感じるこの季節に、ブルーベリーを主役にした「ブルーベリーフェア」を2026年6月1日(月)より開催いたします。

口いっぱいに広がる甘酸っぱい果実の風味と、その美しい色彩が織りなすハーモニーは、まさに五感で味わう至福の体験。ふわふわのパンケーキやひんやりスイーツ、ケーキ、爽やかなドリンクなど、ブルーベリーの魅力を詰め込んだ期間限定メニューをご用意しました。この夏だけの「パープルハーモニー」をぜひご堪能ください。



概要は以下の通りです。

【提供期間】 6月1日(月)～8月31日(月)
【提供時間】 11:00～19:30(ラストオーダー18:30)
【場 所】 ホテルズカフェパワード 1階
【お問合せ】 電話：073-425-2156(10:00～17:00)

※ケーキ(ベリーヨーグリーヌ)は提供中
※ケーキについては10:00から提供

ブルーベリーフェア

食後のデザートとして、また午後の優雅なティータイムにお楽しみください。



ブルーベリーパンケーキ ¥1,400

ふわふわパンケーキに、ブルーベリーをトッピング。甘酸っぱいブルーベリーソースとアサイーのアイスを添え、それぞれの甘さを引き立てました。アサイーの爽やかな風味とブルーベリーが見事に調和した一皿です。

ブルーベリー&バニラ クロワッサン ¥1,400

サクサクのクロワッサンを使った、心ときめくデザートが誕生しました。クロワッサンの中には、マスカルポーネホイップを絞り込みました。その上には、バナナの優しい甘さと、ブルーベリーの甘酸っぱさが彩り豊かに広がり、見た目にも華やか。クロワッサンと冷たいバニラアイス、濃厚なクリームとフルーツが織りなす温度と味わいの絶妙なハーモニーをお楽しみください。



ソフトクリーム～ブルーベリー ¥1,400

ガラスの底には、とろけるパンナコッタ。その上に、ソフトクリーム、甘酸っぱいブルーベリーソースと果実、香ばしいグラノーラが層をなします。

当店自慢のソフトクリームが、これら全てを優しく包み込む至福のパフェ。なめらかさ、甘酸っぱさ、軽快な食感が織りなす、爽やかで奥深いハーモニーをぜひご堪能ください。

ブルーベリーのクリームソーダ ¥980

弾ける炭酸とブルーベリーの爽やかな味が、心と体をリフレッシュ。



ベリーヨーグルト 店内 ¥780 /テイクアウト ¥680

ヨーグルトムースの中にラズベリージャムを閉じ込めました。春から初夏の爽やかさを感じられるような一品です。ブルーベリーの甘みとヨーグルトのやさしい酸味、ラズベリージャムの甘酸っぱさのバランスをお楽しみください。

※表示料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。
※写真は全てイメージです。

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、下記の二次元コードよりご覧ください。

JR HOTEL
MEMBERS

P WESTER ポイント



■このリリースに関するお問い合わせ先
和歌山ターミナルビル株式会社／ホテルグランヴィア和歌山
TEL：073-425-7712 FAX：073-428-2428
担当者名：営業部 中山美佳 E-mail: m-nakayama@granvia-wakayama.co.jp