

2022年2月28日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

**和風のアフタヌーンティーセットが登場！
十二単を纏い、竹から現れた「かぐや姫」を表現した
「いちごスイーツ八寸～竹取物語～」の販売について
期間：2022年3月1日（火）～5月31日（火）**

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 宮崎好弘）では、いちごをふんだんに使用したスイーツと、和食ならではのメニューをお楽しみいただける「いちごスイーツ八寸～竹取物語～」をランチ限定で販売いたします。

本商品は、竹の中から現れたかぐや姫をイメージした「竹の膳」と、満月を連想させる「月の膳」で竹取物語の世界観を表現しました。

「竹の膳」には、全7種類のスイーツをご用意いたします。十二単を纏い竹から現れた「かぐや姫」をイメージして、大粒のいちごにほんのりとした甘さの求肥を重ねて仕上げるものや、濃い甘みが特長の「あまおう®」のペーストを包んだ葛もちなど、いちごを中心とした和スイーツを揃えます。

「月の膳」は、日本料理ならではの食事メニューです。低温調理で柔らかく仕上げて特製のオニオンソースを添えたローストビーフや、日替わりで3種類をご用意するにぎり寿司など満足感のある内容となっています。野菜そのものの味を活かしたお浸しや、月うさぎの器に入った塩昆布は箸休めにも最適です。

飲み放題をご用意するドリンクには、3種類の和紅茶「京都産 アールグレイ」「奈良産 月ヶ瀬紅茶」「三重産 水沢紅茶」も含まれており、日本料理ならではのスイーツやドリンクが楽しめる、和風のアフタヌーンティーセットです。



いちごスイーツ八寸～竹取物語～

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：いちごスイーツ八寸～竹取物語～ ※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：3,800円
4. 提供時間：平日 11:30～15:00（最終入店14:00）
土日祝日 11:00～15:30（最終入店14:30）
※政府・地方自治体の要請により、営業時間を変更する場合がございます。
5. メニュー内容

【ウェルカムドリンク】

ごろっといちごのスパークリングワイン

【月の膳】

- ・季節のお浸し
- ・板前が作るローストビーフ
- ・にぎり寿司3貫
- ・月うさぎの塩昆布

【フリードリンク】※90分制

和紅茶やコーヒー、ソフトドリンクなど全10種類

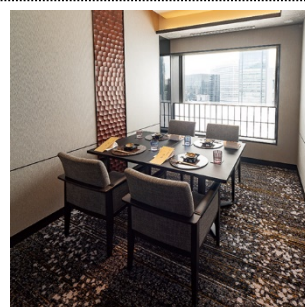
【竹の膳】

- ・竹の中から現れたかぐや姫
～求肥をまとったいちご～
- ・いちご入り蜜ゼリー
- ・いちごのムースケーキ
- ・いちごのきんとん寄せ
- ・いちごの葛もち
- ・いちご風味の大福
- ・アーモンドが香るカスタード入り玉子焼

★特典

<平日限定> 先着2組まで個室をご用意

源氏物語「夢浮橋」をモチーフにした優雅で重厚感のある個室で
他のお客様との接触を気にすることなく、ご家族やご友人と
ゆっくりお食事をお楽しみいただけます。



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 御影 早季 E-mail: s_mikage@hgo.co.jp / 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 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: 06-6344-1235(代表) FAX: 06-6344-1130

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