

2022年3月17日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

ミルフィーユをのせた独創的な進化系パフェが登場！ エレガンスパフェ～苺の架け橋～販売について

期間：2022年4月1日（金）～6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 宮崎好弘）では、いちごのミルフィーユをのせた新作パフェ「エレガンスパフェ～苺の架け橋～」をご予約限定で販売いたします。

人気のいちごを使った単なる「いちごパフェ」ではなく、独創的でアート作品を思わせるような進化系パフェに仕上げた本商品のテーマは「フランスから日本への架け橋」。

フランスをイメージした左側のグラスには、チョコレートソースにクリームショコラを重ね、フランスの伝統菓子「オペラ」とエッフェル塔を模したグランヴィアショコラを添えています。右側のグラスには、京都産抹茶を使用した、日本ならではの「抹茶ムース」に、数種のベリーの果実とシャーベットをトッピングしています。また、この2つを繋ぐいちごミルフィーユは、自家製パイがポイントです。生地でバターを包んでいく普通のパイ生地とは逆に、バターで生地を包んでいく製法を取り、バターの風味がしっかりと感じられるだけでなく、サクサクなのにもろさもある不思議な食感をご体験いただけます。

パフェ専門店のオープンや夜のデザートとして食べる“ベパフェ”など様々なパフェが登場する中、当ホテルグランヴィア大阪では、独創的なデザインと10を超えるパーツの細部にまでこだわった技、見た目だけではなく美味しさを追求したパティシエ渾身のパフェを提供いたします。



エレガンスパフェ～苺の架け橋～

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：[土日祝日|1日10食限定] エレガンスパフェ～苺の架け橋～ ※前日正午までの要予約
2. 販売店舗：ホテルグランヴィア大阪19階 ラウンジ「リバーヘッド」
3. 販売価格：3,800円
4. 提供時間：11:00～18:00（最終入店17:30）
5. メニュー内容



自家製パイのいちごミルフィーユ

- ①自家製パイの中央には、カスタードクリーム
- ②いちごとこだわりの生クリーム
- ③3種のフレッシュベリーと4種のベリーピューレのいちご型シャーベット
- ④ヘタを飴細工で再現したいちご飴
- ⑤地球の柄を纏ったバニラアイス



[フランス] グラスパフェ

- ①コーヒー生地とチョコレートを重ねたフランスの伝統菓子「オペラ」
- ②エッフェル塔を模した「72時間をかけて仕上げるグランヴィアショコラ」
- ③カカオフルーツのみから作られたチョコレートを使用したなめらかなクレームショコラ
- ④甘さ控えめのチョコレートムース
- ⑤一度冷凍し、糖度をあげた「自家製いちごソース」



[日本] グラスパフェ

- ①京都産の抹茶を使用し、上質な香りとほろ苦さを感じる抹茶ムース
- ②星型のトロピカルシャーベット
- ③数種のベリーのフレッシュ果実とシャーベット

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 19階ラウンジ「リバーヘッド」 TEL：06-6347-1403（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>