

2022年3月23日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

ホテル開業から39年。世代を超えて楽しめる“昭和レトロ” 昔懐かしい「レトロスイーツフェア」を開催

開催期間：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）は、2022年5月で開業から39年を迎えることを記念し、昔懐かしい「レトロスイーツフェア」を開催いたします。

ランチ代わりにもなるアフタヌーンティーには、昭和時代に様々な種類が登場したチーズケーキを味わえるように「ベイクド」と「スフレ」の良いとこどりをした新食感チーズケーキや、昭和を感じる黒電話を模したサブレのクッキーサンドなどをご用意します。

定番メニューとなった贅沢Wコースは、ホテルシェフの自信作「フォアグラ付きハンバーグ」をメインディッシュに、当ホテルの歴史を感じるスイーツをひとつのコースで提供いたします。ふわふわしっとりが好評であった「シフォンケーキ」の復刻版や、フランス産マロンペーストやピューレを3種類ブレンドしたこだわりのクリームของモンブラン、濃厚でコクのあるバニラアイスと合わせることで初めて完成する焼き立てのスフレチーズケーキなど、伝統を守りながら進化を続けるパティシエの熱意がこもったスイーツを揃えます。

昭和の喫茶店をイメージさせるプリンは、ビターな“濃さ”が大人な味わいの「イグナイトの濃い味プリン」と、やわらかさとなめらかさを追求した優しい甘さの「プリン・ア・ラ・モード」をアフタヌーンティーや贅沢Wコースで提供し、全く異なる味わいをホテル内で食べ比べていただくことが可能です。

昭和を知らないZ世代を中心にブームとなっている「昭和レトロ」ですが、親世代には懐かしさを感じるものも多く、それぞれの世代で楽しむだけでなく、親子で一緒に楽しめる機会も提供したいと考えています。



アフタヌーンティーセット
レトロスイーツ&セイボリー



ニューレトロスイーツと
フォアグラ&ハンバーグの贅沢Wコース



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）

◆食前酒&軽食も豊富なアフタヌーンティーセット

商 品 名：アフタヌーンティーセット レトロスイーツ&セイボリー ※数量限定、要予約

価 格：お一人様 3,300円

販売店舗：1階 「ティーラウンジ」 ※11:00～16:00の提供

メニュー内容

【ドリンク】

食前酒やメロンソーダなどから選べる1杯と、ロンネフェルト社製紅茶など17種から選べる2種類の合計3杯

【スイーツ】

・プリン・ア・ラ・モード

向原農園のたまご「ビタミンE」・ジャージー牛乳・きび糖で作る優しい甘さのプリンは、トゥルンと溶けるような口どけ。

自家製キャラメルソースは、あえて甘さ控えめに仕上げます。

・クッキーバターサンド

サクサクのサブレで、コーヒバタークリームをサンド。

黒電話のフォルムが懐かしい一品。

・チーズケーキ

ベイクドなのに、スフレのようなやわらかなチーズケーキ。

・あんバターサンド

口当たりが滑らかな市松模様に仕上げたあん&バターは、ミルクパンとの相性もバッチリです。

【軽食】

・サンドウィッチ

・ピザトースト

・生ハム

・チーズ



※レトロスイーツのみのイメージ

◆ビターで大人な味わいの濃いキャラメルがポイント

商 品 名：①イグナイトの濃い味プリン（手前）

②イグナイトの濃い味プリン・ア・ラ・モード（奥）

価 格：①1,490円

②2,000円

販売店舗：1階 カフェ&ダイニング「イグナイト」

卵にこだわり、試作を重ねて濃厚でコクのある「龍のたまご」を採用。ビターなキャラメルがベストマッチで、名前の通りの“濃い”プリンです。

フルーツやアイスクリームなどを添えた「ア・ラ・モード」スタイルもご紹介します。



◆名物ケーキの復刻版や焼き立てチーズケーキなどとホテルシェフの料理を1度に楽しむ贅沢なコース

商 品 名：ニューレトロスイーツとフォアグラ&ハンバーグの贅沢Wコース ※土日祝限定・要予約

価 格：ランチ（全7品）お一人様3,900円／ディナー（全8品）お一人様5,400円

販売店舗：19階 ラウンジ「リバーヘッド」

提供時間：ランチ 【2 時 間 制】 11:30～15:30 ※予約は11:30または13:30

ディナー【時間制限なし】 18:00～21:00 ※予約は18:00～19:00

メニュー内容

【フードコース】

- ・オードブル アソート
- ・自家製ハンバーグとフォアグラのロッシーニ風
トリュフ入りマッシュポテトとアーモンドチュイル

【スイーツコース】ニューレトロスイーツ

- ・しっとり美味しいシフォンケーキ
名物の「シフォンケーキ」の復刻版は、アールグレイが香るふわふわ感がポイント。
- ・できたて搾りたてモンブラン
こだわりは食感。
提供から3分以内で食べてほしい一品。
- ・パティシエが手がけるクリームソーダ
混ぜると定番の緑色に変わる不思議な3層仕立ての
クリームソーダ。
- ・焼き立てスフレチーズケーキ
低温でじっくり焼き上げることでふわふわに。濃厚
でコクのあるバニラアイス添えた自信作。

【ディナー限定メニュー】

- ・懐かしの「プリン・ア・ラ・モード」
向原農園のたまご「ビタミンE」・ジャージー牛乳・
きび糖で作る優しい甘さのプリンは、トゥルンと溶け
るような口どけ。自家製キャラメルソースは、あえて
甘さ控えめに仕上げます。

【ドリンク】

- ・コーヒーまたは紅茶など10種が飲み放題



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 TEL：06-6344-1235（ホテル代表）

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>