



ホテルグランヴィア大阪

News Release

〒530-0001
大阪市北区梅田3丁目1番1号
TEL:06-6344-1235(代表)
FAX:06-6347-1418
<http://www.granvia-osaka.jp/>

平成28年5月24日

縁起が良いといわれる、12年に1度の「申年の梅」 6月6日の「梅の日」にちなんだメニューを発売

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：河合信夫）は、6月6日の「梅の日」にちなみ、梅を使ったメニューを発売いたします。



健康食としても馴染み深い「梅」。特に申年の梅は、「申」と「去る」にちなみ「難が去り、縁起が良い」といわれています。

年明けから「申年の梅」にちなんだ商品が各社から登場していますが、当ホテルでは6月6日の「梅の日」にちなみ、6月30日（木）まで、1階カフェレストラン「リップル」において、梅を使った料理やスイーツ、カクテルを販売いたします。

商品の詳細は以下の通りです。（※料金は全て税金・サービス料込）

1. 商品概要

パスタコンボ 1,680 円



野菜の味噌チーズグラタン、和風ポテトサラダなど、様々なメニューを珽瑯のプレートに盛り込んだ、カジュアルスタイルのワンプレートメニュー。一品に、有頭海老としらすの梅トマトパスタが入っています。

抹茶と梅ア・ラ・モード（コーヒー紅茶付き）1,590 円



抹茶のバイクドケーキと梅酒のブランマンジェをセットにしたデザートプレート。ふわふわとした食感のブランマンジェは、ほのかに香る梅の香りとさっぱりとした味わいが、初夏にぴったりの一品です。

モヒート風 まるごと梅スカッシュ 850 円



梅のシロップ、ライムシロップ、ソーダ、ミントをミックスした、さっぱりとした味わいのドリンク。中には梅のシロップ漬けも入っています。梅の酸味とミントの香りで、モヒート風の爽やかな飲み物に仕上げました。

季節の茶葉 ウメカクテル
梅酒のブランマンジェ付き 1,200 円



梅の香りをイメージした、フルーツブレンドのフレーバーティーです。梅酒のブランマンジェをセットにしてご用意します。

2. 販売店舗 1階カフェレストラン「リップル」

■このリリースに関するお問い合わせ先

(株)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報／高田佳江
TEL : 06-6347-1432 FAX : 06-6347-1418
E-mail : k_takata@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 (代)