



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/>

報道関係各位

平成28年8月24日
(株)ホテルグランヴィア大阪

地味なケーキ?! でも男女とも支持し好きなケーキの上位にランクインする
「モンブラン」に、改めて注目!

モンブラン新商品を4種発売

【販売期間】平成28年9月1日(木)～10月31日(月)

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、平成28年9月1日(木)～10月31日(月)まで、1階カフェレストラン「リップル」「ロビーラウンジ」、19階ラウンジ「リバーヘッド」において、4種の新作モンブランを発売いたします。



ホテルオリジナル モンブラン



濃厚ミルクティ×モンブラン



コーヒー×モンブラン



栗と紫いものプレミアムモンブラン

好きなケーキのアンケート調査でもショートケーキやチーズケーキなどと共に、上位にランクインするにもかかわらず、“静かな存在感”と揶揄されるなど、地味な印象をもたれることも多い“モンブラン”。

当ホテルでは今秋、そんなモンブランに改めてスポットを当て、従来の定番モンブランを一新するほか、“クロワッサン×たい焼き”や“ティラミス×ロールケーキ”など異素材と掛け合わせるトレンドのハイブリットスイーツをイメージし、コーヒーや紅茶を素材に用いたハイブリットモンブランや、1度に様々な味わいをお楽しみいただけるプレミアムモンブランの、全4種のモンブラン新商品を発売いたします。

商品の概要は、以下の通りです。

1. 商品概要

①ホテルオリジナル モンブラン



数種をブレンドした特製マロンクリームで、ふわっと軽い生クリームのムースを包んだオリジナルモンブラン。
ベースにはビスケット生地を使い、ふわふわ&ザクザクの味わいが楽しめます。

単品 800 円 / ケーキセット 1,130 円～

②コーヒー×モンブラン



濃厚なエスプレッソのムース、コーヒーの香りを閉じ込めたムースの、2種のムースを入れたコーヒー×モンブラン。特製マロンクリームと表面にトッピングしたコーヒー味のチョコレートが味のポイントです。

単品 800 円 / ケーキセット 1,130 円～

③濃厚ミルクティ×モンブラン



ロイヤルミルクティーをイメージし、練乳と紅茶のムースを入れた、濃厚ミルクティ×モンブラン。甘さ控えめの自家製マロンクリームとの相性も抜群。紅茶と相性のよいオレンジピールをトッピングしています。

単品 800 円 / ケーキセット 1,130 円～

④栗と紫いものプレミアムモンブラン



カスタードクリームを挟んだサクサクのミルフィーユに、かぼちゃクリームで覆った紫いものムースをのせました。自家製のマロンクリームなど、一度に様々な味わいや食感が楽しめる贅沢モンブランです。

単品 950 円 / ケーキセット 1,700 円

2. 販売店舗： 1階 カフェレストラン「リップル」 ⇒①②③
1階 ロビーラウンジ ⇒①④
19階 ラウンジ「リバーヘッド」 ⇒①②③

■このリリースに関するお問い合わせ先

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)