



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

“大人向けアフタヌーンティー”「ハイティー」のトレンドを受けた 新商品「スイーツボール」 9月1日(木)より発売開始

【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」
【販売価格】2,300円

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、本年9月1日（木）より、19階ラウンジ「リバーヘッド」において、「ハイティー」のトレンドを受けた新商品「スイーツボール」を発売いたします。



ホテルグランヴィア大阪 ラウンジ「リバーヘッド」
スイーツボール写真

現在、東京・大阪を中心としたホテルにおいて「ハイティー」がトレンドになりつつあります。この「ハイティー」は、アフタヌーンティーと呼ばれる2～3段の器に小菓子を盛り付けたセットに、オードブルなどの軽食やシャンパンなどのアルコールなどをプラスした、軽いディナーとして味わえる“大人向けのアフタヌーンティー”メニューです。

この「ハイティー」への注目が高まっていることから、当ホテルでは初のハイティーセット「スイーツボール」を発売することといたしました。この「スイーツボール」は、数枚の皿を重ねることで球体となる有田焼の器を使用し、大人向けの上質感を演出したほか、各皿に小菓子5種、生ハムやポテトグラタンなどのオードブル6種、牛乳や生クリームにゼラチンを加えて作るデザート・ブランマンジェを盛り付けました。これに加え、ハイティーの定番「スコーンとワッフル」をのせた一皿もご用意します。

ドリンクは、お菓子やオードブルなど様々なメニューに合う、苺や巨峰の香りをつけた緑茶のフレーバーティーをセットし、優雅な時間をお過ごしいただけます。

この他、お客様のニーズに合わせお選びいただけるよう、グラスシャンパン、ホテルメイドケーキ、キリマンジャロコーヒーなどのオプションメニューもご用意しております。

商品の詳細は以下の通りです。

- | | |
|--------------|---|
| 1. 販売場所 | ホテルグランヴィア大阪 19階ラウンジ「リバーヘッド」 |
| 2. 販売期間 | 平成28年9月1日（木）～ |
| 3. 料 金 | 2,300円（税金・サービス料込） |
| 4. 内 容 | <p>■（一の重）「プティフル5種」</p> <ul style="list-style-type: none">・小さなモンブラン ・トリュフショコラ ・丸いサブレ・パートドフリュイ ・フルーツのプチガトー <p>■（二の重）「気まぐれオードブル6種」</p> <ul style="list-style-type: none">・クジュール ・チョリソー ・生ハム・サーモン手毬 ・クリームチーズタルト ・ポテトグラタン <p>■（三の重）「季節のフルーツ ブランマンジェ」</p> <p>■「スコーン&ワッフル」</p> <p>■「フランス人ソムリエが造る、フレーバーアイス緑茶」（苺又は巨峰）</p> |
| 5. オプションメニュー | <ul style="list-style-type: none">・グラスシャンパン 1,800円・ホテルメイドの選べるケーキ（1品）800円・キリマンジャロコーヒー又は選べる茶葉ティー 1,400円 |

■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）