



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6月1日

一度に様々な味わいを楽しめる今注目のワンプレートメニュー
スイーツバージョンを新たに発売

「スイーツプレート」発売について

販売店舗: スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」
価格: 1,200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）では、ルクア10階の当ホテル直営スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」において、4種のデザートを一プレートに盛り付けた新商品を発売いたします。



スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」
「スイーツプレート(ベリーベリープレート)」

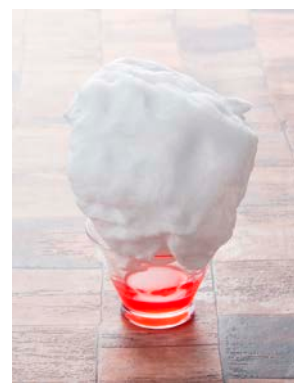
現在、盛り付けの華やかさや様々な料理が一皿で食べられることから、インスタグラムなどでも多くの写真がアップされ、人気となっているワンプレートメニュー。

当ホテル直営のスペイン料理&バル「ローザ・ローハ」でも、“大人向けお子様ランチ”をコンセプトに、煮込み料理やサラダ、揚げ物やスープなどを一皿に盛り付けたランチメニュー（プレートランチ）が人気となっています。

こうした動向を受け、当ホテルでは、新たにデザートにおいても4種を一度にお楽しみいただける「スイーツプレート」を新たに発売することといたしました。

この商品には、チーズスフレやアイスクリーム、数種のベリーなどをパフェ風に仕上げた一品や、ミニケーキ、カスタードの上にパリパリのキャラメルをトッピングしシナモンを利かせたスペインのデザート「クレマカタナラ」、「わたあめドリンク」として今注目の「コットンキャンディソーダ」の4種をご用意いたします。

「コットンキャンディソーダ」は、わたあめをシロップの入ったグラスにのせ、上からソーダを注いで楽しむドリンクで、わたあめがグラスを覆うというインパクトのある見た目や、ソーダをかけることでわたあめが溶けていく変化を楽しめることから、味わいはもちろん写真栄えする商品として、当ホテルの別店舗でも人気を集めています。



メニューの詳細は以下の通りです。

1. 商品名・価格・内容（金額は税金を含みます）：スイーツプレート

ベリーベリープレート 1,200 円

（ベリーベリーチーズスフレ、コットンキャンディソーダ、クレマカタナラ、一口ケーキ）

マンゴーツイストプレート 1,200 円

（マンゴーツイスト、コットンキャンディソーダ、クレマカタナラ、一口ケーキ）

はちみつプレート 1,200 円

（はちみつリモーネ、コットンキャンディソーダ、クレマカタナラ、一口ケーキ）

2. 販売店舗：ルクア10階（ホテル直営）スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」

（参考）

大人向けお子様ランチがコンセプトの
「プレートランチ」

価格：平日 1,380 円、土日祝 1,480 円



■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 広報担当／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

スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」 TEL：06-6151-1384