

News Release

報道関係各位

2020年3月24日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

日本一のデザート2種と食べ放題の生いちご、 フォアグラ付きハンバーグも味わえる 「デザートコース～いちごも踊る晩餐会～」の販売について 【販売期間】2020年4月3日（金）～5月31日（日）の金・土・日曜日

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）では、生のいちごの食べ放題に加え、焼き立てのフィナンシェ、いちごドリンクやスイーツの盛合せのほか、フォアグラ付きハンバーグも味わえるデザートコースを週末限定で販売いたします。

また、本コースでご用意するデザート2皿は、コンクールで日本一を獲得した作品をアレンジし、ご提供いたします。



ホテルグランヴィア大阪19階 ラウンジ「リバーヘッド」
デザートコース～いちごも踊る晩餐会～ イメージ

商品詳細は以下の通りです。

1. 販売期間：2020年4月3日（金）～5月31日（日）の金・土・日曜日
金曜日18：30～、土・日曜日18：00～のみの要予約。（1日限定30名様まで）
2. 価格：お一人様4,900円（税金・サービス料込み）
3. 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」
4. メニュー内容（全8品 ドリンク付き）

- ・ウエルカムドリンク&キャンディチョコ
- ・生いちごといちごスイーツのファンタジーナイト（スイーツ盛合せ15種）
生いちごは食べ放題でご用意いたします。
- ・前菜8種盛合せ
- ・焼き立てフィナンシェ
（金曜は19：30、土・日曜は19：00に焼き上げます。）
- ・【キャラメリゼで仕上げる】クレームブリュレ
- ・スカイダイニング「アブ」の人気メニュー
自家製ハンバーグのフォアグラ添え トリュフソース
- ・「第13回 グラス（氷菓）を使ったアシェットデセール・コンテスト」優勝作品のアレンジ2種
チーフパティシエ市原健太郎がフルコースの最後に出るデザート「アシェットデセール」の技を競うコンテストで日本一を獲得したデザートをアレンジし、2種類を提供。
①【光と香りの演出付】フレッシュパインのアイスクリーム
シナモンとコリアンダーをポイントに、ライムでさっぱりとさせたパイナップルのアイスクリーム。
雲に見立てた「綿菓子」と飴細工の「蝶」を飾り、幻想的な雰囲気を演出付きで提供。
②【目の前で仕上げる】情熱のoleee!! 7種のベリーシャーベットのデザート
3種のフレッシュベリーと4種のベリーピューレを使ったシャーベットに、メレンゲのドレスと
ショコラ・ゼリーの靴を添え、フラメンコを踊る女性をイメージした皿盛りデザート。

※お飲み物は、ストロベリーティー・苺のノンアルコールカクテルなど、15種類がおかわり自由でご用意いたします。
※アルコール類はオプションにてご用意いたします。



コンテスト優勝作品アレンジ2種



生いちごといちごスイーツの
ファンタジーナイト



前菜盛合せと
自家製ハンバーグ フォアグラ添え

■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／御影早季・高田佳江
TEL：06-6347-1432（平日9：30～17：30）
FAX：06-7220-3403
E-mail：s_mikage@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）