



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29年2月24日

フレンチシェフ特製オードブル入りのアフタヌーンティーセットや
抹茶とみかんのシュークリームなどが登場

春のフルーツ&抹茶フェアについて

【販売期間】平成29年3月1日(水)～4月30日(日)

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、1階・19階レストランで「春のフルーツ&抹茶フェア」を実施いたします。

各商品の詳細は、以下の通りです。（金額は全て税金・サービス料込み）

■苺のスイーツボール

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」
料 金：2,300円（会員ご入会で2,070円）
※苺の香り漂うアイス緑茶
又はコーヒー又は紅茶付き

有田焼のかわいらしい球体の器に盛り付けた、アフタヌーンティーセット。オードブルはフレンチシェフが手がける本格派。ワッフル、スコーンも付いた贅沢セットです。

【一の重】プティフル5種
いちごとチーズのタルト、いちごのプチシュー、
いちごのトリュフチョコ、いちごクッキー、
いちごのマカロン

【二の重】気まぐれオードブル6種（内容は日替わり）
鮭のクロケット、お米のガレット、
鰹と茄子のプレッセ、フォアグラと栗のベニエ
パテ・アン・クルート、季節のケーキサレ

【三の重】ストロベリーフラワーのブラマンジェ、スコーン&ワッフル、



■LLハーモニー～抹茶～

販売店舗：1階ロビーラウンジ
料 金：1,850円（会員ご入会で1,573円）
※コーヒー又は紅茶付き



和洋の苺・抹茶スイーツを一度に召し上がっていただける、エレガントなスイーツセット。
洋風スイーツでは、「苺やブルーベリーなどを彩ったタルト」や「なめらかチョコプリン」をご用意。

ビターなチョコレートプリンの上には、チアシードのベリーソースや食べられるお花（エディブルフラワー）を彩っています。

和風スイーツには、「抹茶のロールケーキ」と「自家製の抹茶チョコレート」「抹茶のエクレーア」をセット。抹茶のロールケーキには自家製の小豆を入れて。つぶつぶの感を残した食感もお楽しみいただけます。

■抹茶のフルーツサンド風シフォンケーキ

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」
料 金：1,800 円（会員ご入会で 1,620 円）
※コーヒー又は紅茶付き
ふわふわの食感がポイントのシフォンケーキを苺とクリームでデコレーションしました。



■フレッシュフルーツカクテル

■ミズナラウイスキーの抹茶カクテル、イチゴとキウイの抹茶ミルク

販売店舗：19階バー「サンドバンク」
料 金：各 1,850 円（会員ご入会で 1,573 円）
ミズナラ樽で熟成されたウイスキーで作る抹茶カクテルと、イチゴとキウイの抹茶ミルクをご用意します。



■抹茶とみかんのシュークリーム

販売店舗：1階テイクアウトコーナー「LLカフェ」
料 金：290 円（会員ご入会で 261 円）
(テイクアウト専用)

ゼリーのようなプルプルした食感と甘さで、柑橘界の最高峰とも言われる「せとか」と、抹茶のカスタード・生クリームをあわせたビックサイズのシュークリーム。
抹茶のほろ苦さと柑橘の酸味、サクサクとしたシュー皮がおいしさのポイントです。



■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）