

2024年10月1日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

コンクール優勝作品も煌びやかなアレンジで登場！ パティシエの技と遊び心あふれるクリスマスケーキ ご予約の受付を開始 予約開始日：2024年10月1日(火)

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 伊勢正文）は、19階レストランと1階ラウンジにおいて、2024年10月1日(火)よりクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。

ラウンドケーキは、今年開催された国際コンクール「The Pastry Queen」日本予選において優勝した作品をクリスマス仕様でご用意しました。味わいに濃淡を感じられるように配合を細かく調整した2種のチョコレートムースや、クリーミーに仕上げた余韻を味わえるクリームなど、チョコレートの美味しさをたっぷりご堪能いただける15個限定のプレミアムケーキです。チョコレートの風味を引き立たせるピスタチオのムースやラズベリーのジャムをアクセントに、スポンジ生地やサブレで食感の変化も楽しめるようにこだわりました。

そして、今回で3回目となるストーリー仕立てのプチケーキがセットになった「クリスマス・ストーリー」は、サンタと雪だるまが登場します。屋根に積もった雪で雪だるまを作る様子を表現したモンブラン、楽しく遊ぶうちに溶けてきてしまった雪だるまのショコラケーキ、来年のクリスマスケーキを考えるサンタを赤いショートケーキで表現します。見た目の愛らしさにこだわり、王道ながらもオリジナリティのある味わいが楽しめる3種アソートです。

また、昨年に引き続きシュトーレンも販売をいたします。今年はフランスのAOC（原産地統制呼称法）に認定されている高品質のラム酒「ディロン トレヴューラム V.S.O.P.」を使用してドライフルーツを漬け込むことで、芳醇な香りが楽しめる大人な味わいに仕上げました。クリスマスを心待ちにしながら、ゆっくり食べ進めるにつれて深まっていく味わいの変化もお楽しみください。



アントルメショコラ
～4種のチョコレートのマリアージュ～



クリスマス・ストーリー
～サンタと仲間たちの心躍る1日～

詳細は以下の通りです。（価格には税金が含まれております。）

2024年 クリスマスケーキ 概要

店 舗：19階 ラウンジ「リバーヘッド」

予約期間：10月1日(火)～12月15日(日)

受取期間：12月21日(土)～12月25日(水) 11:00～18:30

※「大人のシュトーレン」は12月1日(日)から先行販売いたします

価 格：アントルメショコラ～4種のチョコレートのマリアージュ～ 30,000円

クリスマス・ストーリー ～サンタと仲間たちの心躍る1日～ 4,000円

大人のシュトーレン 2,500円

予 約：【WEB】<https://www.granvia-osaka.jp/restaurant/rh/takeout/001510>

【電話・店頭】ラウンジ「リバーヘッド」 06-6347-1403

■アントルメショコラ～4種のチョコレートのマリアージュ～ 限定15個（各日限定3個） 30,000円

[サイズ] 直径約20cm×高さ5cm

今年開催された国際コンクール「The Pastry Queen」日本予選において優勝した作品をクリスマス仕様でご用意しました。

味わいに濃淡を感じられるように配合を細かく調整した2種のチョコレートムースや、クリーミーに仕上げた余韻を味わえるチョコクリームなど、チョコレートの美味しさを最大限に活かすことにこだわりました。チョコレートの風味を引き立たせるピスタチオのムースやラズベリーのジャムがアクセントになり、下層に敷いたチョコレートの生地とピスタチオのクリスティアンで食感の変化を加えたこともポイントの1つです。



■クリスマス・ストーリー ～サンタと仲間たちの心躍る1日～ 限定100個 4,000円

[サイズ] 箱：幅21.8cm×奥行7.6cm×高さ11cm

3年目となるホテルグランヴィア大阪の「クリスマス・ストーリー」。今回は、楽しく遊ぶサンタと仲間たちの1日を表現します。見た目の可愛らしさにこだわりつつ、とろけるような滑らかな口当たり仕上げます。王道ながらもオリジナリティのある味わいが楽しめる3種アソートです。

①サンタさんの雪遊び（モンブラン）

なめらかなマロンクリームに、キャラメル甘さがアクセントになったモンブラン。屋根に積もった雪で、雪だるまを作るサンタを表現しました。

②溶けちゃった雪だるま（ショコラケーキ）

可愛らしい見た目ながら、チョコレートのほんのりとした苦味・酸味とコクが感じられる本格的な味わいのショコラケーキです。

③大忙しのサンタさん（ショートケーキ）

華やかに赤くコーティングされたいちごのショートケーキ。

次回のクリスマスケーキを考えるサンタさん、良いアイデアが浮かんだようです。ぜひ来年を楽しみにお待ちください。



■大人のシュトーレン 限定240個 2,500円

[サイズ] 幅約 13 c m × 奥行約 5 c m × 高さ約 6 c m

ドイツ発祥の伝統的なクリスマス菓子シュトーレンを、国産小麦を使用することでしっとりと焼き上げます。

フランスの AOC (原産地統制呼称法) に認定されている高品質のラム酒「ディロン トレヴェールラム V.S.O.P.」でドライフルーツを漬け込み、芳醇な香りが漂う大人な味わいに仕上げました。

■JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは、対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記二次元コードよりご覧ください。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア大阪マーケティング部 TEL : 06-6347-1432 FAX : 06-7220-3403

担当者名 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp / 田中 七瀬 E-mail: n_tanaka@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 ラウンジ「リバーヘッド」

TEL : 06-6347-1403