



—お品書き—

ウエルカムドリンク

洋梨のノンアルコール
スパークリング

和セイボリー

八寸 季節の七種盛合せ

季節のお浸し／厚焼き玉子／海老黄身
酢／揚げ銀杏／干し葡萄白和え／鮭油
香焼き／笹包み牛時雨煮／栗渋皮煮／
無花果東寺揚げ

造里 本日の二種盛合せ

蕨物 松茸の土瓶蒸し

食事 散し寿司

フリードリンク 90分制

ロンネフェルト社製紅茶

※ホットのみ

- ・ダーズリン
- ・アールグレイ
- ・レッドベリー

アイスティー・コーヒー（ホット・アイス）
ウーロン茶・オレンジジュース
アップルジュース・ジンジャーエール

ホテル
メンバーズ
入会特典

通常10%割引を15%割引に！
（同行者様も対応可、SNS特典と併用不可）

SNS
投稿特典

インスタグラムまたはX（ツイッター）に、
「#ホテルグランヴィア大阪」「#和スイーツ」の
ハッシュタグをつけて本商品を投稿した画面を
ご提示いただくと三〇〇円割引に！

スイーツ

完熟柿のプディング

濃厚な柿をさっぱりとしたプディングに仕上げました。あずきとホイップで味の変化を楽しめます。

林檎のレアチーズケーキ

チーズと林檎のほんのりとした甘みが相性抜群。林檎チップスの風味と食感をプラス。

雪下人参とオレンジのケーキ

甘みが凝縮された雪下人参と酸味のあるオレンジを合わせたパウンドケーキ。

宇治抹茶ブラウニー

しっとり濃厚抹茶ブラウニーに、丸久小山園のお抹茶粉末をあしらっています。

ひとくちモンブラン

イタリア栗を使用したモンブランに渋皮栗をトッピング。

シャインマスカットと
豆乳ティラミスのタルト

国産のシャインマスカットと豆乳から作った自家製ティラミスのタルト。マスカットの甘みとティラミスの苦みが甘さをおさえ、食べやすく仕上げました。

果物と生ハムのピンチョス
（パイヤ・メロン）

生ハムの塩味でお口直しを。