

2025年1月23日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

3月の週末11日間限定開催！ 「駅上HOTEL de いちごのスイーツbuffe」

数々の受賞歴を誇るパティシエ2名が手掛けるスイーツなど約30種類をご用意

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階スカイダイニング「アブ」にて、いちご尽くしのオリジナルスイーツをお楽しみいただける「駅上 HOTEL de いちごのスイーツbuffe～2025～」を2025年3月の週末11日間限定で開催いたします。

毎年人気のいちごスイーツを、本年は食べ放題で楽しめるスイーツbuffeをご用意しました。数々のコンクール受賞歴を誇る当ホテルのシェフパティシエ市原とパティシエ藤野が手掛けるこだわりのスイーツをはじめ約30種類をご提供します。パティシエ2名が考案するタイプの違うショートケーキの食べ比べや、パイ生地にこだわり、2種類のクリームでそれぞれ仕上げるミルフィーユ、思わず写真を撮りたくなるような可愛いムースなど、今までの経験で培った調理技術を駆使したこだわりのオリジナルスイーツをお楽しみいただけます。いちごスイーツのみならず、自分好みにアレンジできるミニサイズのパフェや4種のフレーバーソースで味わうプリンなど、バラエティ豊かなラインナップです。

また、ランチとしてもご利用いただけるよう、お食事メニューも豊富に取り揃えます。パルメザンチーズの中で絡めて仕上げるパスタ3種類の他、出し巻き玉子サンドイッチやシーフードマリネ、牛すじ黒カレーとターメリックライスなどのホテルシェフ特製メニューを、ぜひスイーツの合間にお楽しみください。

さらに、甘酸っぱくみずみずしいフレッシュのいちごも、お1人様10粒をお席までをご用意いたします。ホテルパティシエが手掛ける極上スイーツで、至福の時間をお過ごしください。



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。）

駅上HOTEL de いちごのスイーツブッフェ～2025～ 概要

店舗：19階 スカイダイニング「アブ」 TEL 06-6347-1439

価格：大人 7,000円 / 小学生 3,600円 / 幼児(3~5歳) 1,200円

開催日：2025年3月の週末11日間

1日(土)・8日(土)・9日(日)・15日(土)・16日(日)・20日(木・祝)・21日(金)・22日(土)・
23日(日)・29日(土)・30日(日)

時間：11:30～15:30 (L.O. 14:00) ※90分制

メニュー内容 (一例)

フレッシュいちご

お1人様10粒をお席までお届けします。

フレッシュはもちろん、パフェやフォンデュなどお好みのスタイルでお楽しみください。

いちご尽くしのスイーツ 約30種類

◆パティシエ2名が提案する「ショートケーキの食べ比べ」

- ・シェフパティシエ市原の新時代ショートケーキ
渾身のカスタードクリームと自慢のいちごピューレジュレをくちどけ抜群の生地と共に。
- ・パティシエ藤野の王道ショートケーキ
食材配合比率・焼き上げ時間などを繰り返し調整し、シンプルながらもこだわり抜いた一品。

◆30cmのロングミルフィーユ

香りと旨味を凝縮した「バニラのカスタード」となめらかで濃厚な「チョコレート」の2種類をご用意します。

◆こだわりムースの食べ比べ

- ・柚子香るホワイトチョコといちごジュレのムース (シェフパティシエ市原)
- ・いちごのグラサージュで包みこんだハートのチョコレートムース (パティシエ藤野)

◆2種類のいちごのロールケーキ

- ・優しい甘みのしっとり生地を引き立たせるホワイトクリーム
- ・絶妙な火入れ加減で仕上げたほろ苦いキャラメルクリーム

◆究極のガトーショコラ

ショコラビター・スイート・ミルクのマリアージュ。味わい・キレ・くちどけにこだわり続け、半年間かけて完成させた「焼き菓子なのに、まるで生チョコ」の逸品。

◆ペアリングプリン

パティシエがこだわった選べる4種のフレーバーソースを合わせたプリン。

いちご / 抹茶 / チョコ / キャラメル

◆オリジナルパフェ

クリーム・チョコレート・クランチをはじめ、プリンやアイスクリームなどのスイーツを組み合わせて、自分好みのDIYスタイルをお楽しみいただけます。

お料理も充実のラインナップ

パルメザンチーズの中で仕上げるパスタ3種 / 出し巻き玉子サンドイッチ / ミックスサンドイッチ / アンチョビポテトのブルスケッタ / シーフードマリネ / パテドカンパーニュとチキンテリーヌのパテ2種 / たこ焼きタコス / 飲茶2種 / 牛すじ黒カレーとターメリックライス など



さらにお得にご利用いただける特典をご用意！

【SNS 投稿特典】（お一人様1回限り）

Instagram または Facebook に「#ホテルグランヴィア大阪」「#スイーツbuffe」のハッシュタグを付けた、スイーツbuffeの投稿画面をご提示いただくとフレッシュいちご+3粒をプレゼント！

【JR ホテルメンバーズ特典】（来店時に会員証をご提示ください）

一般価格から10%OFF+ノンアルコールスパークリングワイン1杯サービス+フレッシュいちごを15粒に増量

【WESTER 会員特典】

一般価格から10%OFF

※特典の併用はできません。

※JR ホテルメンバーズ特典・SNS 特典ともに、公式ホームページからの予約のみとさせていただきます。

シェフパティシエ 市原 健太郎（いちはら けんたろう）について

2007年に入社以降、「ROLL-1 グランプリ / 第3回スイーツコンテスト」、「クインビーガーデン メープルスweetsコンテスト」、「第1回 DLAショコラアレンジレシピコンクール」など、数々のコンテストに挑戦し続ける実力派パティシエ。2022年に開催された「第15回グラス（氷菓）を使ったアシェットデセール・コンテスト」において大会史上初となる第13回に続く、2度目の優勝に輝く。



パティシエ 藤野 みさと（ふじの みさと）について

2015年入社。同年に開催された「第12回 キリ クリームチーズコンクール ジュニア部門」において最優秀賞を受賞。その後も「西日本洋菓子コンテスト」や「ジャパン・ケーキショー東京」のピエス・アーティスティック部門（アメ細工）にて受賞。2024年4月に開催された「The Pastry Queen 日本予選 2024」では優勝を果たす。



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 スカイダイニング「アブ」 TEL：06-6347-1439

株式会社ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号

TEL: 0570-06-1235 (ナビダイヤル) FAX: 06-6344-1130

<https://www.granvia-osaka.jp>