

和の  
スイーツ

八寸

く秋もなか

## —お品書き—

ウェルカムドリンク

ノンアルコールスパークリング

和セイボリー

前菜 季節の盛合せ

法蓮草おひたし／厚焼き玉子／鮭柚庵  
焼き／牛時雨笹包み／海老黄身酢／栗  
渋皮煮／銀杏松葉刺し／無花果東寺揚  
げ／柿白和え

向附 本日の二種盛合せ

土瓶蒸し 松茸と舞茸の土瓶蒸し

食事 ららし寿司

フリードリンク 90分制

ロンネフェルト杜製紅茶

※ホットのみ

- ・ダーズリン
- ・アールグレイ
- ・レッドベリー

アイステイ

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

スイーツ

みに最中三種

・かぼちゃ餡

かぼちゃの甘味と餡の甘さを合  
わせ、アーモンドの塩味とブルー  
ベリーの酸味でバランスの良い  
味わいに仕上げます。

・栗もんぶらん

ほっくりとした栗とふんわり香  
る洋酒をご堪能ください。

・抹茶のティラミス

抹茶・シャインマスカット・あず  
きを添えて仕上げる和風ティラ  
ミス。

冷しおしること白玉団子

白玉とキウイの食感が楽しい秋の  
冷ししるこ。

焼き芋と紅茶ゼリーの  
ミニバフェ

主役のさつまいもや無花果、ブドウ  
などの秋の実りをぎゅっとつめた  
贅沢仕立てのミニバフェ。

お口直しの塩昆布

塩昆布の塩味でお口直しを。

## 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！