

【報道関係各位】

～ホテルグランヴィア広島のケーキが、おうち時間を楽しくする～ テイクアウトケーキ 8 種をリニューアル

2020年12月1日（火）2F「ディッシュ パレード」にて販売開始

ホテルグランヴィア広島（広島市南区松原町1-5、代表取締役社長：山岡 孝典）は、新型コロナウイルス感染拡大防止で4月から販売を休止していたテイクアウトケーキをリニューアルし、2F カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」にて、2020年12月1日（火）から発売いたします。

中でも、『シュクレ・サレ”MISO”』は、フランス語でシュクレ（甘）サレ（塩）の意味を持つ、府中味噌を使用したユニークな味噌プリンです。2020年10月にリニューアルした朝食の一品として提供しており、この度、テイクアウトを希望する多くのリクエストに応え販売が決定しました。

この他、当ホテルパティシエたちが、以前定番で提供していたテイクアウトケーキに様々な改良を加えました。美味しさを加えた8種のテイクアウトケーキは、お土産にも、おうち時間を楽しむご自宅のティータイムにもピッタリな商品です。



シュクレ・サレ”MISO”



- ① ほんのり…ビター
- ② “HAKUKO”（はくこう）
- ③ シュクレ・サレ”MISO”
- ④ NOIR OPERA（ノアール・オペラ）
- ⑤ “W”チーズケーキ
- ⑥ 「くりいも」モンブラン
- ⑦ ぜいたくショートケーキ
- ⑧ ベリー×3

<テイクアウトケーキ概要>

- ① ほんのり・・・ビター 400 円
甘さ控えめのチョコカスタードにカカオ豆をローストしたビターな「カカオニブ」をちりばめた、大人向けチョコレートシュー。
- ② “HAKUKO” (はくこう) 400 円
呉、安浦の地酒「白鴻」の酒粕を使用した大人向けのババロア。酒粕をマドレーヌの生地にもババロアにも使用し、ほんのりお酒が香る一品に仕上げました。ババロアに隠されたりんごの蜜煮がアクセント。
- ③ シュクレ・サレ“MISO” 500 円
当ホテル洋朝食で提供中の府中味噌を使用したプリン。味噌とカスタードクリームの絶妙なバランスが美味しいと大好評のユニークなプリンです。
- ④ NOIR OPERA (ノール・オペラ) 550 円
チョコクリームにヘーゼルナッツクリームの層を加えたナッツィなケーキ。ナッツの甘い香りが楽しめます。
- ⑤ “W”チーズケーキ 450 円
クリームチーズにカマンベールチーズを加えたことで、ほんのり酸味が効き、チーズの風味がいっそう濃厚になりました。W のチーズをお楽しみ頂けます。
- ⑥ 「くりいも」モンブラン 550 円
さつまいものムースの中に、ナッツと和栗、弾力のあるギモーヴを入れ、和栗のペーストで包みました。和栗にこだわった、いもとくりの甘さ溢れるモンブランです。
- ⑦ ぜいたくショートケーキ 550 円
旬のフルーツを3種飾ったショートケーキ。一年を通じて、季節に合わせたフルーツの味わいをお楽しみください。
- ⑧ ベリー×3 550 円
カシス、いちご、フランス産さくらんぼのグリオットの3種を使用したムース。土台のタルトにもダークチェリージャムを隠し味で入れた、ベリーづくしの色鮮やかなケーキです。

※上記価格は全て税込み

※この他、広島県産天然薔薇酵母の生食パン(700 円)、薔薇酵母バゲット(300 円)、アニバーサリーケーキ 2 種(2,500 円～)(2 日前予約)も販売いたします。

※上記ケーキはケーキセットとして、店内でもお召し上がりいただけます。

【販売店舗】

2F カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」

(直通) 082-262-1132

【販売時間】

10 時～売り切れ次第終了 ※木曜定休



ニュースリリースに関するお問い合わせ先

ホテルグランヴィア広島 企画部企画グループ 担当：西本

TEL : 082-262-1218 (直通)、FAX : 082-262-3349 e-mail : k_nishimoto@ghg.co.jp



JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & safety」を策定しています。私たちは、お客様がより快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めてまいります。

新衛生基準「Clean & Safety」について詳しくは、上記 QR コードをご覧ください。