

【報道関係各位】

アフタヌーンティーセット～Little Happiness～

5月1日（土）から、メザニフロア ロビーラウンジにて販売開始

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、2021年5月1日(土)から2階 メザニフロア ロビーラウンジにて、アフタヌーンティーセットを販売します。

ホテルパティシエとシェフが手掛けた13種のスイーツとセイボリー(※塩味のスナック)に、ロンネフェルト社の高級茶葉でいれる紅茶やハーブティーなど8種類のお茶が味わえる贅沢な内容です。

上段には、「ベリーのシャーベット」と「ブランマンジェ」。ブランマンジェはフランス料理では、食後のデザートとして提供されるミルクプリンです。シャーベットとともに冷たい一皿に仕上げています。中段には、大根おろしをのせ和風に仕上げた「出汁巻き卵のサンドウィッチ」と、「スモークサーモンとアボカドのタルトレット」など5種のセイボリーが揃います。下段には、濃厚なチョコレートの口どけが楽しめる「ショコラテリーヌ」など6種をご用意しています。

ホテルグランヴィア京都のティーマスター 福島ちあき(現ジェイアール西日本ホテル開発勤務)がロンネフェルト社と開発した「ホテルグランヴィア オリジナルティー」を今回初めて当ホテルでご提供します。セイロンとアッサムをバランス良くブレンドし、紫の花を加えたフローラルな紅茶です。紅茶とハーブティーは全8種、スイーツやセイボリーにピッタリの茶葉との出会いを、フリーフローのおかわり自由でお楽しみください。

同店では、座席数を64席から54席に減らし、ソーシャルディスタンスを確保しています。何かと不自由な生活が続きますが、開放的な空間で、美味しいスイーツやスナックを一口食べて「小さな幸せ」を感じる、優雅なティータイムをお過ごしください。詳細は以下のとおりです。



メニュー

〈上段・中段 スイーツ8種〉

- ・ブランマンジェ(上段) ・ベリーのシャーベット(上段) ・いちごのタルト ・シュークリーム ・マカロン
- ・ショコラテリーヌ ・抹茶のムース ・ポルボロン(アーモンドクッキー)

〈下段 セイボリー5種〉

- ・出汁巻き卵サンドウィッチ ・スモークサーモンとアボカドのタルトレット ・パテドカンパーニュ
- ・音戸ちりめんのキッシュ ・合鴨のスモーク

〈紅茶・ハーブティー8種〉

- ・ダーズリン ・ニルギリ ・アッサム ・ローズヒップ ・アップルティー

【ロンネフェルトティー】・ホテルグランヴィア オリジナルティー ・アールグレー ・アイリッシュモルト

※メニューは季節により変更になる場合がございます。

<アフタヌーンティーセット～Little Happiness 概要>

【提供店舗】2F メザニンプロー「ロビーラウンジ」

【時 間】10:00～17:00 ※1日5セット限定

【提供時間】2,500円

紅茶・ハーブティー フリーフロー付き

※税・サービス料込み

【お問合せ】082-262-1104

2F メザニンプロー「ロビーラウンジ」直通



【ロンネフェルトティーとは】

ロンネフェルトは1823年にJohann Tobias Ronnefeldt氏によって設立された歴史あるドイツの紅茶メーカー。

時間と手間をかけた製法で独自のブランドを作りだしたロンネフェルトティー。

その優れた品質と深い味わいは伝統ある最高級ホテルはもちろん、世界中の多くの人たちに愛されています。

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 佳代

TEL：082-262-1218（直通）、FAX：082-262-3349 e-mail：k_nishimoto@hgh.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、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めております。

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。

「Trusted Cleanliness Badge（衛生管理・対策マーク）」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You（トラスト・ユー）」が

策定する独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する、

「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。詳しくは、こちらをご覧ください。

