

2022年6月27日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

今が旬の桃（PEACH）をふんだんに使ったお菓子で
午後の優雅なティータイムを過ごすお薦め「ヌン活」
アフタヌーンティーセット ～PEACH～

期間：2022年7月1日～8月31日

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：島田 正義）は、2階のロビーラウンジで、今が旬の桃（PEACH）を楽しみながら午後のティータイムを過ごしていただける「アフタヌーンティーセット～PEACH～」を2022年7月1日から8月31日までの2カ月間、期間限定で販売します。



アフタヌーンティーセット ～PEACH～

この季節に旬を迎える桃を使用して、ピンクで可愛らしいアフタヌーンティーを表現しました。ウエルカムドリンクの「ノンアルコールベリーニ」をいただいた後は、「桃と生ハムのタルティーヌ」のセイボリーや「桃のマカロン」、「すもものエクレア」など9種のスイーツと、コンポートした桃の種をくりぬきシャーベットを詰めて桃を丸ごと凍らせた「桃のコンポートシャーベット」などをお召し上がりいただけるアフタヌーンティーセットです。

紅茶はドイツの紅茶メーカー ロンネフェルトの4種の紅茶を含む全13種類の紅茶をフリーフローでお楽しみいただけます。

近年、アフタヌーンティーを楽しむ活動「ヌン活」が注目されています。2階「メザニフロア ロビーラウンジ」では、これまで3月4月に「いちごアフタヌーンティーセット」、5月6月は「アフタヌーンティーセット～MELON」と季節のフルーツをテーマに開催し、多くのアフタヌーンティーファンに楽しんでいただけてきました。

この夏は、ロビーを見渡せる贅沢な空間でピーチ&紅茶で、優雅なひとときをお楽しみください。

1

アフタヌーンティーセット～PEACH～概要

【期 間】 2022年7月1日（金）～8月31日（水）

【対象店舗】 1F メザニフロア ロビーラウンジ

【料 金】 お一人さま 4,500円

【提供時間】 10:00～17:00

※ご利用の2日前12:00までの予約制

【お問合せ】 082-262-1104

(2F メザニフロア ロビーラウンジ直通)



メザニフロア ロビーラウンジ 内観イメージ

- 【内 容】 (ウエルカムドリンク) 桃のウエルカムドリンク (ノンアルコールベリーニ)
 (上段・セイボリー) 桃と生ハムのタルティース
 (中段・スイーツ5種) 桃のマカロン、桃の水まんじゅう、パタドフリユイ桃、
 クランベリーのマフィン、すもものタルト
 (下段・スイーツ4種) 桃の入ったクリームブリュレ、すもものエクレア、黄桃ショート
 ケーキ、紅茶ピーチパインゼリー
 (other) 桃のコンポートシャーベット
 (紅茶・9種) フリーフロー付き
 ピーチとパインの紅茶、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、ルイボスティ、ストロベリーティー、ラプサンスーチョン
 (ロンネフェルトティー・4種) ロイヤルミルクティー、アイリッシュモルト
 ホテルグランヴィアオリジナルティー、アールグレイ

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。

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。



■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広島

企画部企画グループ TEL: 082-262-1218 (直通) FAX: 082-262-3349

担当: 西本 佳代 E-mail: k_nishimoto@hgh.co.jp

株式会社ホテルグランヴィア広島

〒732-0822 広島県広島市南区松原町1-5

TEL: 082-262-1111(代表)

FAX: 082-262-4050

<https://www.hgh.co.jp>