

2022年10月13日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

“スイーツのおせちの二段重”で新年を迎える新提案
フランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」と彩り豊かな8種のスイーツ
「スイーツおせち二段重」を11月1日から予約開始

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：島田 正義）は、新年を迎える新感覚おせち「スイーツおせち二段重」を限定30台で2022年11月1日から予約販売を開始します。

壺の重は、可愛らしい「まるごといちごのショートケーキ」など色鮮やかな8種類のスイーツ、弐の重にはフランス語で“王様の菓子”の意味を持つ伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を添えた豪華なスイーツおせちをご用意しました。



当ホテルパティシエ山下がご用意した壺の重には、フランス語で雪の玉の意味を持ち、作った人ももらった人も幸せになれるという言い伝えがある縁起物「ブル・ド・ネージュ」や、お祝いギフトとして近年人気のカヌレ、大粒のイチゴをかたどった「まるごといちごのショートケーキ」等を詰め合わせました。弐の重には、フランスではお祝い時に切り分け、中に隠した陶器が誰に当たるか、という遊び心溢れるフランス伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」をご用意。2021年第19回「ガレット・デ・ロワ コンテスト」の本選出場経験のあるパティシエ伊藤が焼き上げました。イタリアとスペイン産のアーモンドプードルを使用し、ラム酒で香りつけたサクサクの焼き菓子をぜひ新年の縁起物として皆さんでお楽しみください。この商品は冷凍配送のため、大切な人への新年の贈り物にも最適です。

スイーツおせち二段重概要

【予約期間】2022年11月1日（火）～12月14日（水）

【料 金】8,500円 ※税・サービス料込、送料別

【発送日】12月28日（水）※冷凍配送

【お問合せ】082-262-1111 （料飲部スイーツおせち担当）

【内 容】（壺の重）ブル・ド・ネージュ、八朔バイクドチーズケーキ～いちご、ブルーベリー、パータド・フリユイ～フランボワーズ、マンゴー、まるごといちごのショートケーキ、大人なオペラ、プティカヌレ、マカロン～レモン、オレンジ 全8品
（弐の重）ガレット・デ・ロワ

パティシエ 山下 純司

2000年ホテルグランヴィア広島入社。入社以来製菓・製パングループにて日々ケーキスイーツの制作のほか、週末は婚礼ケーキを一手に引き受ける。2020年に誕生したプレミアムケーキ「極 (kiwami) シリーズ」では、イチゴをふんだんに使用した豪華ケーキを編み出し、以後期間限定プレミアムケーキとして「極ぶどう」や超豪華ケーキ「極ティアラ」(15,000円)を販売。このケーキは限定5個が数分で完売するなど今も語り継がれる伝説のケーキとなっている。

パティシエ 伊藤 和夫

2006年ホテルグランヴィア大阪入社、2021年10月ホテルグランヴィア広島入社。フレンチレストランで提供する美しさにこだわった魅せる皿盛デザートを長年担当。休日に他店の商品を買に行きほど焼き菓子をこよなく愛し、自身もパイ生地を使った焼き菓子を得意とする。2021年第19回「ガレット・デ・ロワ コンテスト」本選出場。素材や果物の特徴を活かしてデザートを作ることを心がけている。

ガレット・デ・ロワとは

「ガレット・デ・ロワ」は、フランスで1月6日の「公現祭」をお祝いして食べるアーモンドクリームが入った焼き菓子です。このお菓子の一番のお楽しみはパイの中に隠されている「フェーヴ」という小さな陶器が誰に当たるか、ということ。

切り分けた中に陶器が入っていた人は、その日一日“王様”または“王妃様”になり、王冠をかぶり皆から祝福されます。

当ホテルのガレット・デ・ロワには、陶器の代わりにアーモンドを隠しました。新年にご家族ご友人と集まり、切り分けた時のワクワク感をぜひ皆さんでお楽しみください。

**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>