



2024年5月16日

報道関係各位

和歌山ターミナルビル株式会社

4種類のお茶(ほうじ茶・アールグレイ・抹茶・和紅茶)スイーツを食べ比べ

お茶のコンパレゾン ～パティシエが奏でる四重奏～

和歌山ターミナルビル株式会社(和歌山市友田町、代表取締役社長:和田 壽三)が運営するホテルグランヴィア和歌山は、4種類のお茶(ほうじ茶・アールグレイ・抹茶・和紅茶)スイーツを食べ比べ、様々な味をお楽しみいただける「お茶のコンパレゾン」を5月16日(木)から提供しております。今回は春にご好評いただいた“苺のデクリネゾン”に続き、初夏にふさわしいお茶にこだわったスイーツをご用意いたします。パティシエが技を駆使し美味の調和を奏でます。あなたは、どのお茶スイーツがお好みですか？



概要は以下の通りです。

【販売期間】 2024年5月16日(木)～6月30日(日)

【場 所】 ホテルグランヴィア和歌山 1階 ホテルズカフェパワード

【料 金】 単品 2,500円 ドリンク付 2,900円 ※表示価格はすべて税込みです。

【提供時間】 11時00分～19時30分(ラストオーダー18時30分)

※日により無くなり次第終了。

【お茶のコンパレゾンのご紹介】

◇コンパレゾンとは

1つの食材に対して、あらゆる産地の食材を食べ比べ、楽しんでもらう技法のこと。

**■めっちゃほうじ茶パフェ**

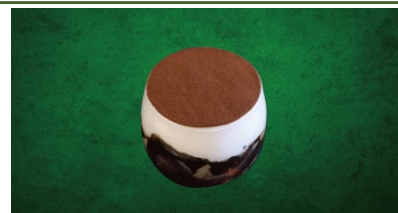
ほうじ茶のクリーム・クッキー・ゼリー・プリンなど、ほうじ茶尽くしのパフェ。ほうじ茶のさっぱりとした風味が口の中に広がります。“めっちゃほうじ茶！”と思わず声に出したくなる一品。

**■ほうじ茶のグラニテ**

“めっちゃほうじ茶”のパフェの中へ入れて、ひんやりシャリシャリ食感と少し甘味のあるほうじ茶の味の変化をお楽しみください。

■アールグレイのティラミス

香り豊かなアールグレイのゼリーとティラミスのハーモニーがグラスの中で美味の演奏を奏でていきます♪ 程よく甘すぎないところが魅力的。

**■抹茶のシュークリーム**

カスタードと抹茶のクリームを包み込む、たっぷりの生クリームが味わえる抹茶のシュークリーム。ほのかな抹茶の苦みとクリームの甘味が相まって素敵なハーモニーを生み出します。

**■和紅茶のモーモーチャーチャー**

コナッツプリンに和紅茶のソースが絶妙にマッチ。トッピングされている、さつまいも・ぎゅうひ・グリーンピース・大納言かのこを絡めて一緒にお召し上がりください。



※写真はすべてイメージです。

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは、対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記の QR コードよりご覧ください。

JR HOTEL MEMBERS**WESTER ポイント****■このリリースに関するお問い合わせ先**

和歌山ターミナルビル株式会社／ホテルグランヴィア和歌山

TEL：073-425-7712 FAX：073-428-2428

担当者名：営業部営業企画課 中山美佳 E-mail: m-nakayama@granvia-wakayama.co.jp