【報道関係者各位】

OBT-16-35

HOTEL OSAKA BAYTOWER

ホテル大阪ベイタワー

2016 年　10 月 13 日

～新年に食べるフランスの伝統菓子～

『ガレット・デ・ロワ』ご予約開始

11 月 30 日（水）までのご予約で早得特典

株式会社グランビスタ ホテル＆リゾート（本社：東京都中央区、代表取締役社長：須田貞則）が経営する、ホテル大阪ベイタワー（大阪市港区、総支配人：大坂大）は、1 階ロビーラウンジにて毎年ご好評をいただいております新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」（王様のお菓子）のご予約を開始致しました。

※「ガレット・デ・ロワ」イメージ

日本でも近年人気が広がりつつある「ガレット・デ・ロワ」は、キリスト教の公現祭（1 月 6 日）を祝って食べるフランスの伝統菓子です。バターたっぷりのサクサクしたパイ生地の中に、しっとりとしたアーモンドクリームを挟み、焼きあげております。「ガレット・デ・ロワ」のお楽しみは、お菓子の中に 1 つだけ隠れているフェーヴ（ソラマメの意）と呼ばれる小さな陶器の人形を、誰が当てるかということ。フェーヴを当てた人には、一緒についている紙製の王冠をかぶり、その日は王様となって祝福され、幸福が 1 年続くとされております。ホテル大阪ベイタワーでは、誤飲防止のため、フェーヴの代わりにアーモンド粒を代用しております。見事にアーモンドを当てた方に、別添のフェーヴと王冠を差し上げてお祝いしてください。

早得特典（11 月 30 日（水）までにご予約いただきましたお客様）や、大阪産の食材や「なにわの伝統野菜」など厳選素材を多彩に盛り込んだ 20 階日本料理「磯風」の『参段重御節』とのお得なセット販売もおこなっております。より一層賑やかな新年をお楽しみ下さい。

【報道関係お問い合わせ先】
ホテル大阪ベイタワー　マーケティング室

担当：　秋田、山村　Tel：06-6573-3132　Fax：06-6573-3701 E-mail：tamotsu_akita@granvista.co.jp

■■■　「ガレット・デ・ロワ」　■■■

【ご予約期間】 ～2016 年 12 月 27 日（火）

【お渡し日時】 2016 年 12 月 30 日（金）～2017 年 1 月 7 日（土）

各日 10:00～19:00

【お渡し場所】 1 階ロビーラウンジ

【価格】 2,200 円（税込）

【ご予約・お問合せ】1 階ロビーラウンジ 06-6573-3204（ダイヤルイン）

※誤飲防止の為、人形の代わりにアーモンドが入っています。

※別途フェーヴ（陶器製の人形）が 1 個つきます。

■早得特典

2016 年 11 月 30 日（水）までにご予約いただきますと、通常 2,200 円が 2,000 円でお買い求めいただけます。

■新年の宴に華を添える『参段重御節』 お得なセット購入割引

通常 32,200 円が 32,000 円でお買い求めいただけます。

※御節料理『参段重御節』イメージ

【ご予約期間】 ～2016 年 12 月 25 日（日）

【お渡し日時】 2016 年 12 月 31 日（土）

11：30～18：00

【お渡し場所】 20 階日本料理「磯風」

【価格】 30,000 円（税込）

【サイズ】 6.5 寸 参段

【ご予約・お問合せ】20 階日本料理「磯風」

06-6573-3202（ダイヤルイン）

【内容】

・壱の重

祝きんとん・壽マロン・千代呂木 / 黒豆蜜煮 金箔 / 南瓜市松チーズ・穴子八幡巻き / 小川サーモン・平目竜皮昆布巻き・なにわの伝統野菜のなます（天王寺蕪・金時人参・田辺大根・花蓮根） / いくら醤油漬け / ロブスターサラダ / 勝男胡桃・絵馬蒲鉾・田作り・数の子

・弐の重

大阪湾産足赤海老塩家喜・大阪湾産さわら柚庵家喜 / 能勢黒若牛昆布巻き・鮪角煮金銀包み・河内蓮根小倉煮
大阪産小芋たれ家喜 / 煮〆（田辺大根・河内慈姑・金時人参・大阪産牛蒡・大阪湾産多幸（たこ）旨煮・こんにゃく・海老・絹さや） / 田辺大根焼酎漬け・大阪湾産姫サザエ旨煮・大阪湾産真いわし伽羅煮・蕗含め煮

・参の重

ズワイ蟹テリーヌ・海老若草 / 蒲鉾 / パテ・ド・カンパーニュ・牛肉三種巻き / 国産牛ローストビーフ / 子持昆布紹興酒漬け / いか黄金家喜 / スモークアトランティックサーモンとスモーク帆立 / 伊達巻き・若桃甘露煮 / 鮎の甘露煮

【報道関係お問い合わせ先】
ホテル大阪ベイタワー　マーケティング室

担当： 秋田、山村 Tel：06-6573-3132 Fax：06-6573-3701 E-mail：tamotsu_akita@granvista.co.jp

■ホテル大阪ベイタワー　概要

名称：ホテル大阪ベイタワー

所在地：〒552-0007　大阪市港区弁天1-2-1（ORC200内）

お問合せ：06-6577-1111（代表）

開業：1993年4月30日

構造：地下2階、地上51階、高さ地上200m

客室数：383室・480名

URL：http://www.osaka-baytower.com

Facebook：https://www.facebook.com/osaka.baytower

ホテル大阪ベイタワーは、地上200m、51階建て、客室はすべて30階以上に位置する「大阪でいちばん夜景のきれいなホテル」。大阪駅から8分の弁天町駅直結で、活気溢れる大阪周辺のレジャースポットまですぐ。快適な客室でゆとりのステイをお約束いたします。

※ホテル大阪ベイタワーは、グランビスタ ホテル＆リゾートのグループ施設です。

■グランビスタホテル＆リゾートについて

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業、物販事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名：　株式会社グランビスタ ホテル＆リゾート

所在地：　東京都中央区新川 1-26-9

創立：　1958 年 8 月 27 日　資本金：　1 億円

代表取締役社長：　須田　貞則

TEL：　03-3297-8611　URL：　http://www.granvista.co.jp/

Facebook：https://www.facebook.com/granvista.co.jp

GRANVISTA

地域の価値で、未来を変えていく。

≪施設一覧≫　札幌グランドホテル　札幌パークホテル　ホテル大阪ベイタワー　熊本ホテルキャッスル（提携施設）　銀座グランドホテル　章月グランドホテル　黒部観光ホテル　白良荘グランドホテル　鴨川シーワールド　鴨川シーワールドホテル　苫小牧ゴルフリゾート 72　ホテルゆもと登別　ネストイン箱根　俵石閣　ホテル・ザ・ルーテル　佐野ハイウエイレストラン　足柄ハイウエイレストラン　大津ハイウエイレストラン　熱海ビーチライン　グランビスタショッピングオンライン

【報道関係お問い合わせ先】
ホテル大阪ベイタワー　マーケティング室
担当：　秋田、山村　Tel：06-6573-3132　Fax：06-6573-3701 E-mail：tamotsu_akita@granvista.co.jp