

【報道関係者各位】

OBT-15-25



ホテル大阪ベイタワー

2016 年 1 月 18 日

Love & Thanks バレンタインチョコレートコレクション 2016**1日5組限定 レストランより「アモンドショコラ」プレゼント
2016 年 2 月 1 日(月)～2 月 14 日(日)**

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:金森淳司)は、2月1日(月)～2月14日(日)までの期間、バレンタインチョコレートコレクションを開催します。

ホテル大阪ベイタワー51階スカイラウンジ「エアシップ」、20階鉄板焼「瑠璃」で、対象のコースをご予約・ご利用いただきましたお客様に1日5組限定で、レストランより「アモンドショコラ」をプレゼント致します。今だから伝えたい大事な気持ち「ありがとう、大好き」を込めて、大切な方と夜景を眺めながらお食事はいかがですか。また、1階ロビーラウンジでは第6回食の都大阪グランプリで優秀賞を受賞した後藤シェフパティシエがつくるオリジナルバレンタインケーキやバラエティ豊富なチョコレートギフトをご用意しております。



【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

グランビスタ ホテル&リゾート 山口 Tel:03-3297-8603 Fax:03-329-0707 E-mail:info@granvista.co.jp

【チョコレートコレクション レストランプレゼント概要】

・2016年2月1日(月)～2月14日(日)の期間中、1日5組のお客様に51階スカイラウンジ「エアシップ」、20階鉄板焼「瑠璃」にて、下記の対象のコースをお召し上がりのお客様にレストランよりアモンドショコラをプレゼント

51階スカイラウンジ 『エアシップ』

ご予約・お問合せ 06-6577-1101(ダイヤルイン)



『恋するペアディナー』

■価格 お2人様 20,000円

■メニュー内容

アミューズブーシェ / オードブル2品 / スープ

お魚料理 / お肉料理 / パン / デザート / コーヒー



エアシップ調理長

西尾和久(にしお かずひさ)

大阪市内のレストランで調理の研鑽を積み、2014年フランス料理界最高の名誉の1つである「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の称号を授与。2015年エアシップ調理長に就任。



～バレンタインカクテルも登場～

2月 Affection (アフェクション) ～告白～

金柑リキュールと白桃ピューレが芳醇なカクテル

アルコール 1,800円 ノンアルコール 1,500円

※単品でご注文の際は、別途エントランスフィー 1,080円を頂戴いたします。

20階鉄板焼 『瑠璃』

ご予約・お問合せ 06-6573-3145(ダイヤルイン)



※写真はイメージです

『10周年感謝の鉄板焼きペアディナー』

■価格 お2人様 23,760円

■メニュー内容

先附 / オードブル / オマール海老 / 焼野菜 /

ブラックアンガス牛 ロース(150g) / サラダ / 食事

デザート / コーヒー



瑠璃調理長

山本健(やまもとけん)

2009年に鉄板焼「瑠璃」の調理長に就任。

全日本司厨士協会コンクールをはじめ、料理コンテストでの入賞も多数。

情報番組にも出演。お客様の喜ぶ顔をモットーに料理に愛情を注ぐ。

【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

グランビスタ ホテル&リゾート 山口 Tel:03-3297-8603 Fax:03-329-0707 E-mail:info@granvista.co.jp

【1 階ロビーラウンジ チョコレートコレクション 2016】



『サントノーレ ショコラキャラメル』
 シュー生地で縁取ったクッキーの生地の上にシブーストクリームとほろ苦いキャラメルの生クリームをのせた様々な味と食感が楽しめる贅沢なケーキです。
 ■価格 2,600 円 (約 11 cm × 19 cm)
 ■お渡し期間 2016 年 2 月 10 日(水)～2 月 14 日(日)
 ※お渡し日の 4 日前までに要予約



ボンボンショコラ
 1,400 円(6 個入)/750 円(3 個入)



アマンドショコラ(ココア)
 500 円



ショコラフランボワーズ
 420 円



焼きチョコ
 600 円(5 個入)



生チョコレート(キャラメル)
 1300 円(18 個入)



トリュフ
 1,000 円(7 個入)



ホテル大阪ベイタワー
 シェフパティシエ 後藤 誉雄 (ごとう たかお)
 「第 6 回食の都・大阪グランプリ」優秀賞・特別賞 受賞
 大阪港区地域産品「みなトクモン」認定の「港ひまわりケーキ」
 「港のモンブランケーキ・てんぽーさん」を開発。
 日々スイーツで地域の魅力を表現すべく研鑽している。

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) 10 時～19 時

※ホテル公式ホームページでもご予約承っております。

<http://www.osaka-baytower.com/restaurant/lounge/detail236.htm>

【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
 グランビスタ ホテル&リゾート 山口 Tel:03-3297-8603 Fax:03-329-0707 E-mail:info@granvista.co.jp

■ホテル大阪ベイトワー 概要

名称: ホテル大阪ベイトワー

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>



ホテル大阪ベイトワーは、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。

※ホテル大阪ベイトワーは、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 ホテル大阪ベイトワー 熊本ホテルキャッスル 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 ホテル・ザ・ルーテル 佐野ハイウェイレストラン 足柄ハイウェイレストラン 大津ハイウェイレストラン 熱海ビーチライン

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイトワー 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
 グランビスタ ホテル&リゾート 山口 Tel: 03-3297-8603 Fax: 03-329-0707 E-mail: info@granvista.co.jp