

2025 年 3 月 4 日

報道関係各位

和歌山ターミナルビル株式会社

**苺のスイーツたちがあなたを虜に！？
苺のデクリネゾン・苺のパフェなど 5 種類新登場
心躍る春、出逢いの春、苺に恋をする春**

和歌山ターミナルビル株式会社(和歌山県和歌山市、代表取締役社長 武田雅夫)が運営するホテルグランヴィア和歌山は、ホテルズカフェパスワードにて春をイメージした苺のワンプレートデザート“苺のデクリネゾン”やその他、苺のスイーツ 4 種類を 3 月 1 日より提供しております。

見た目も可愛い“苺のデクリネゾン”の生の苺には和歌山県産「まりひめ」を使用しており、口の中で春の香りを味わうことができます。苺のピスタチオのパフェ、苺タルトや苺のムースリーヌとゼリーのグラスなどのスイーツがワンプレートでお楽しみいただけます。

春の季節にぴったりな苺スイーツにあなたも恋してみませんか？

詳細は以下の通りです。



苺のデクリネゾン

苺のデクリネゾン

【料 金】 単品 2,500 円 / ドリンク付 2,960 円

【提供期間】 3月1日(土)～5月初旬頃 【提供時間】 11:00～19:30(L.O.18:30)

① 苺とピスタチオのパフェ

グラスの中には、苺、生クリームとスポンジ生地が入っており、まるで苺ショートのようなパフェです。更にピスタチオのカスタードクリームとソフトクリームを絞り春色をプラス。

② 苺のタルト

アーモンドクリームを絞り焼き上げたタルトにカスタードクリームと苺をトッピング。

③ 苺のムースリーヌとゼリーのグラス

苺のムースと国産あまおうを使用したゼリーは口の中で絶妙なハーモニーを生み出します。

④ 苺のカヌレ

ホワイトチョコがかかったカヌレはフランス産発酵バターを使用しています

⑤ 苺とブルーベリー

少し酸っぱい苺のパウダーなどをかけて一緒にお召し上がりください。

★苺のデクリネゾンの生の苺は「まりひめ」を使用しています。



※左から順に①②③④⑤

春まつり ラ・プランタン

苺のパフェ

2,000 円

あまおうを使用したゼリーにグラノーラバニラアイスと苺のアイスも楽しめます。



どらやき苺

1,400 円

マスカルポーネチーズホイップをあずきと共に挟みました。和と洋がどちらも楽しめるどら焼きをお楽しみください。



ソフトクリーム～苺バージョン～

1,400 円

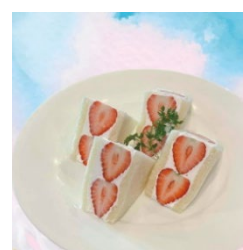
生クリームで仕上げた濃厚で満足感のある味わいのソフトクリームに、ストロベリームースを合わせました。



まるごと苺サンド

1,600 円

フルーツサンドの王道といえど苺サンド。苺とホイップの相性がバッチリ！



※すべて消費税・サービス料込

※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、下記の二次元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 中山美佳 E-mail: m-nakayama@granvia-wakayama.co.jp