

CONRAD
OSAKA

CONTACT
コンラッド大阪
マーケティングコミュニケーションズ
大塚 妙香
木村 彩音
TEL: 06-6222-0163
Email: OSACI.PR@conradhotels.com

コンラッド大阪

オリジナルパフェを創作する、ストロベリー & チョコレートスイーツビュッフェがスタート
「Craft Your Choco Parfait (クラフト・ユア・チョコパフェ)」ストロベリースイーツビュッフェ
2024年3月11日(月)～5月6日(月・祝)



【2024年3月8日(金)】コンラッド大阪(大阪市北区中之島)「アトモス・ダイニング」では2024年3月11日(月)～5月6日(月・祝)の間、旬のストロベリーやストロベリースイーツ、チョコレートを中心に、フルーツやコンディメントを自由にデコレーションしてオリジナルパフェを作る「Craft Your Choco Parfait (クラフト・ユア・チョコパフェ)」ストロベリースイーツビュッフェを期間限定で開催し、コンラッド大阪にしかないユニークなパフェ X スイーツビュッフェ体験をお届けします。

華やかで写真でも映えるパフェは近年ますます注目を集め、シンプルで洗練されたデザインから、彩り豊かな盛りパフェまで、300万件以上の「#パフェ」がインスタグラムを賑わせています。2024年のコンラッド大阪のストロベリースイーツビュッフェの後半は、前半にご好評いただいたパフェを創作するスタイルを残しつつ、同時期に販売を開始する新たなテイクアウトスイーツラインナップ「#chocolateroom」の新商品のチョコレートバーや、新たに追加されたチョコレートスイーツをお楽しみいただくことができます。※「#chocolateroom」は、大阪で親しまれてきた食にインスパイアされたユニークな6種類のフレーバーのチョコレートバーです。

まず目に飛び込んでくるのは大小様々なパフェグラスが用意されたビュッフェエリア。10種類を超えるパフェグラスの中から好みのグラスをお選びいただけます。あらかじめプリュレやジュレ、ムースなどのベース部分を作り込んだグラスや、パストリーチームがホイップクリーム、チョコレートなど計5種類のソースやアイスクリームをトッピングして

お客様のパフェ作りをサポートするカウンターもご用意するので、創作が苦手な方でも安心してお楽しみいただけます。グラスを選んだらカフェをイメージした白い木目デザインと、「#chocolateroom」にインスパイアされたピンク、イエロー、グリーンを組み合わせたカラフルな色彩のピュッフェコーナーへ。フレッシュストロベリーを中心としてラズベリーやブルーベリーなど 8 種類のフルーツが並びます。トッピングには、「#chocolateroom」の新商品の 6 種類のチョコレートバーのミニバージョン(みたらし、ミックスジュース、紅生姜、大阪ワイン、梅、コンラッド大阪ティー)を始めとして、載せるだけでパフェが映えるホテルメイドのフルーツタルト、ドーナツ、マカロンや、5 種類のチョコレートケーキ、5 種類のクリーム、9 種類のフィリングなど、豊富なスイーツをご用意いたします。

定評のあるセイボリーアイテムでは、ストロベリーを使用したタルトや、新玉ねぎ、そら豆、アスパラガス、タケノコ、桜海老、菜の花など、春の食材を使用した総料理長こだわりの温かいお料理4種、冷たいお料理6種の合計 10種類をご提供します。是非セイボリーパフェなど、自由な発想でお食事をお楽しみください。



さらに期間中は、3 組 6 名様にコンラッド大阪のレストランお食事券が当たるソーシャルメディアキャンペーンを実施します。期間中に投稿された写真または動画の中から、インスピレーションに溢れたチョコパフェベスト 3 をベストリーチームが選びます。ご友人やご家族、大切な人と、アートに囲まれた地上 200m の非日常空間で、今までにないクリエイティブなストロベリースイーツピュッフェタイムをご堪能ください。

【特典 1】期間中はInstagramにてコンラッド大阪のオフィシャルアカウントをフォローし、@conradosaka と「#craftyourchocoparfait」のハッシュタグを付けてその場で写真や動画をご自身のInstagramアカウントにご投稿いただいたお客様には、グラススパークリングワイン(またはソフトドリンク)1 杯を差し上げます。

【特典 2】3 組 6 名様にコンラッド大阪のレストラン、「蔵 - 寿司」ディナーペア 1 組 2 名様、「C:GRILL / シーグリル (グリル料理)」ディナーペア 1 組 2 名様、「40 スカイバー & ラウンジ」アフタヌーンティーペア 1 組 2 名様のお食事券が当たります。

キャンペーン期間:2024 年 3 月 11 日(月)~5 月 31 日(金)までに投稿された写真または動画

応募資格: Instagramにてコンラッド大阪のオフィシャルアカウントをフォローし、@conradosaka と「#craftyourchocoparfait」、「#conradosakacontest」のハッシュタグを付けてお写真または動画をご自身のInstagramアカウントにご投稿いただいたお客様。

- 当選概要:** 応募資格を満たした投稿より、コンラッド大阪のペストリーチームが「ベスト・インスピレーション・チョコパフェ」3 アカウントを選考します。
- 賞品内容:** 「蔵 - 寿司」ディナーペア 1 組 2 名様
「C:GRILL / シーグリル (グリル料理)」ディナーペア 1 組 2 名様
「40 スカイバー & ラウンジ」アフタヌーンティーペア 1 組 2 名様
※除外日有り ※空き状況による
- 発表方法:** 当選者には 2024 年 6 月 30 日 (日) までにコンラッド大阪よりご連絡いたします。
※何度でも応募可。

「Craft Your Choco Parfait (クラフト・ユア・チョコパフェ)」ストロベリースイーツビュッフェ

期間 2024年3月11日(月)～5月6日(月・祝)

時間 平日 15:00～17:00(2時間制)、土日祝 14:30～16:00(90分制)

料金 平日 大人 7,200円、お子様 3,600円、土日祝 大人 7,500円、お子様 3,750円
※ゴールデンウィーク期間4月25日(木)～5月6日(月・祝)は15:30分～17:00(90分制)
祝日料金でのご案内です。

場所 アトモス・ダイニング(40F)

URL <https://conrad-osaka.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/sweetsbuffet/atmos-strawberry2>

ご予約 [HP](#) もしくは、お電話 06-6222-0111 (代表)にて承ります。

内容 パフェ用スイーツ各種、セイボリーアイテム10種類(コーヒー・紅茶付き)

メニュー例

スイーツ

グラス

ストロベリーゼリー、ローズ、エルダーフラワーゼリー
ストロベリークランブル、ストロベリー、シャンティクリーム
キャラメルソース、コーヒークリーム、ビターチョコレート
ナッツキャラメリゼ、ストロベリー、パナラムース
ストロベリーゼリー、クランブル、クレームブリュレ
フィアンティーヌ、バナナガナッシュ、チョコレートクリーム
ストロベリーソース、カカオクランブル、ビターチョコレートムース

ケーキ

チョコレートタルト、チョコレートシフォン、ガトーショコラ、
チョコレートクリームケーキ、グラサージュケーキ

デコレーション

チョコレートワッフル、クッキー、ドーナツ、マカロン
ピスタチオ、メレンゲ、チョコレートスポンジ、白玉団子、金平糖、飴

フルーツ

ストロベリー、チョコレートコーティングストロベリー、バナナ
ラズベリー、ブルーベリー、キウイ、オレンジ、ドラゴンフルーツ、パイナップル

ソース

ストロベリーソース、チョコレートソース、ミックスベリーソース、キャラメルソース
みたらしソース

フィンガ

ストロベリークランブル、クランブル、フィアンティーヌ、パールクラッカン
ナッツキャラメリゼ、チョコレートチップ、ストロベリージュレ、エルダーフラワーゼリー
オレンジゼリー

#chocolateroom チョコレートバー

みたらし、ミックスジュース、紅生姜、大阪ワイン、梅、コンラッド大阪ティー

シェフズ・カウンター

クリーム

シャンティクリーム、ストロベリークリーム、チョコレートクリーム
メレンゲクリーム、カスタードクリーム

アイスクリーム

バナナアイスクリーム、チョコレートアイスクリーム、ストロベリーアイスクリーム

セイボリー

コールド

ゴルゴンゾーラ、ストロベリー、クルミ、ハニーバタータルト
モルタデッラ、そら豆と新玉ねぎのキッシュ
いろいろな豆とセロリ、リコッタサラータ
サーモン、アスパラガス、新玉ねぎのタルタル
ブロッコリーとタケノコ、釜揚げシラス
甘酸っぱい野菜のトマト風味マリネ

ホット

桜エビと浅利、菜の花ラグーのトロフィエ Pasta
魚介と春野菜のフリットミスト
鶏もも肉の香草パン粉焼き、メディテラネアンソース
オレガノ 風味のローストベジタブル

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。

※大人 1 名様につきお子様 (0~5 歳) 1 名様まで無料、2 名様以上はお子様料金を頂戴いたします。

※画像はイメージです。

※表示の内容および料金は、仕入れ状況により予告なく変更になることがあります。

※2 時間制のご利用時は、最初の 10 分間を撮影時間とさせていただきます。



児島 大地(こじま だいち)

パティシエ

2008 年に神戸のハイエンドホテルからキャリアをスタートさせた児島は、基礎から生菓子、焼き菓子、アイスクリーム、ウエディングケーキ、マジパン、飴細工などの技術を学び、2012 年にはカフェを併設したパストリーショップにてショコラの経験を積みました。同年、西日本洋菓子コンテストにて「チョコレート工芸菓子部門」にて優秀賞を受賞した後、2017 年にはホテルにてオープニングのパストリーチームを牽引し、商品開発に貢献。2019 年に就任したパストリーショップでは、繊細なスイーツのクリエイションにメディアからも注目されました。2022 年からはコンラッド大阪のパティシエに就任。新たなスイーツの創作に力を入れています。

Like a Member 特典

アトモス・ダイニング (40F) では、ヒルトンのゲスト・ロイヤルティ・プログラム「ヒルトン・オナーズ」のダイニング特典「Like a Member」をご利用いただけます。ホテルに宿泊をしないヒルトン・オナーズ会員の皆様もご利用できる本特典には、ヒルトンがアジア太平洋地域で運営するレストランやバーでのボーナス・ポイント付与や、最大 25% の割引が含まれます。特典の詳細は特設ページ (https://hiltonhotels.jp/apac-fandb_ja_jp/) をご覧ください。この機会にぜひ「[ヒルトン・オナーズ](#)」にご登録いただき、特典をご利用ください。ヒルトン・オナーズへの入会は無料です。※除外日有り

###

コンラッド大阪について

水都大阪の新たなランドマーク「中之島フェスティバルタワー・ウエスト」の最高層階 (33~40 階) に 2017 年 6 月 9 日に開業したコンラッド大阪は、ビジネスとプライベートをシームレスに楽しみ人生の歓びを謳歌する「スマート・ラグジュアリー・トラベラー」をターゲットとした次世代型のスマート・ラグジュアリーホテルです。“Your Address in the Sky - 雲をつきぬけて-” をコンセプトに地上 200 メートルから壮大なパノラマビューを眼下に見渡すホテルには、50 m² 程度の広さを誇る客室 (164 室)、天下の台所大阪らしさとコンラッドならではのインスピレーションに満ちた 4 つのレストランとバー & ラウンジ、最新鋭の設備を備える 2 つのバンケット施設、スパ、プール、フィットネススクラブ、ウエディングチャペルなど、充実の設備を擁しています。コンラッド大阪は、人と人、人と街、アート、そして文化をコネクトし、従来のラグジュアリーを超えた正真正銘のラグジュアリーを提供します。コンテンポラリーテイストと和の伝統が融合したアート作品を散りばめたコンラッド大阪に足を踏み入れた時、ゲストはインスピレーションを感じ、そこに新たなスマート・ラグジュアリーが生まれることでしょう。コンラッド大阪に関する詳細は、conradosaka.jp をご覧ください。

コンラッド・ホテルズ&リゾーツについて

世界 5 大陸に約 50 軒のホテルを展開しているコンラッド・ホテルズ&リゾーツは、大胆なデザインやインパクトのある体験、厳選されたコンテンポラリーアートをシームレスに結び、目的意識を持ったトラベラーのインスピレーションを刺激します。コンラッドは、そのローカル文化と真に繋がれるような体験や直感的なサービスを通じて、お客様の探求心を高める場所です。受賞歴を誇るホテルに加え、洗練されたデザイン、最上級のアメニティ、目的を持

ったサービスを提供するレジデンスも世界の魅力的なデスティネーションで展開しています。コンラッド・ホテルズ&リゾーツのご予約は、公式サイト(<https://conrad.hiltonhotels.jp/>)または業界をリードするヒルトン・オーナーズのモバイルアプリから。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約したヒルトン・オーナーズ会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新の情報はこちらをご覧ください。

www.stories.hilton.com/conradhotels、www.facebook.com/conradhotels、www.instagram.com/conradhotels、www.twitter.com/conradhotels