

PRESS RELEASE

報道関係各位

2024年12月12日

25種類の苺スイーツや国産フレッシュ苺の食べ比べが楽しめる
「ストロベリービュッフェ～苺スイーツ&冬の味覚ランチ～」1月5日(日)より提供開始！
ブリ・蟹など冬の味覚を使った料理、本格タイ料理などセイヴォーリーも充実

2023年7月1日(土)、大阪・難波に開業したタイ発のセンタラグランドホテル大阪（所在地：大阪市浪速区難波中2-11-50）は、「ストロベリービュッフェ～苺スイーツ&冬の味覚ランチ～」を、2025年1月5日(日)よりホテル2階のタイ料理レストラン「スアンブア」にてご提供いたします。フレッシュ苺の食べ比べや苺を主役にした約25種類のスイーツをはじめ、冬の味覚を堪能できるセイヴォーリー、本格タイ料理など約60種類をご用意。スイーツビュッフェとしてはもちろん、ランチビュッフェとしても満足いただける内容となっております。

公式HP：<https://www.centarahotelsresorts.com/centaragrand/ja/cgoj/strawberry-buffet?new>



今回の主役である苺は、その時期に旬を迎える国産のフレッシュ苺2種類をご用意。食べ放題のため、食べ比べができるほか、チョコレートソース、練乳、キャラメルソースにディップしながら味変もお楽しみいただけます。



スイーツは、程よい甘さで滑らかな生クリームが魅力の「ストロベリーショートケーキ」や、自家製苺ジャムと濃厚なピスタチオクリームをサクサクのシュー生地でサンドした「ストロベリーパリプレスト」、苺をはじめホワイトチョコレート、ピスタチオ、抹茶の4種類でアートのような見た目の「マカロンケーキ」、メレンゲのサクサク食感が特徴的な「パブロバ」、苺ゼリーやパンナコッタ、自家製苺ジャムを重ねフレッシュ苺をトッピングした苺尽くしの「グラスデザート」などがビュッフェ台を彩ります。

ブリ、蟹など冬の味覚を贅沢に使ったメニューが登場！ブリしゃぶやグラタンなど季節感あるラインナップ。



セイヴォリーは、冬の旬の食材を贅沢に味わえるメニューをご用意いたします。目玉は、毎日キッチンで1匹をさばいて提供するブリ。お刺身のほか、豆乳スープでお召し上がりいただく「海鮮ブリしゃぶ」もご用意し、具材は日替わりで白子や帆立などの海鮮もお楽しみいただけます。このほか、紅ズワイ蟹を使用し自家製ベシャメルソースがとろける「蟹グラタン」や、牛肉とゴロっと食べ応えのある冬野菜を堪能できる「牛ほほ肉の赤ワイン煮込み」が登場します。寿司や季節の天ぷらもそろえ、スイーツのみならずランチとしてもご満足いただけるメニューです。

本格タイ料理やタイスイーツに苺のアレンジを加えた、ここセンタラでしか味わえないメニューも必見！



タイスイーツは、黒ゴマをしのばせたタイ風団子を温かいジンジャースープに浮かべた「ブアロイ(写真左)」や、ココナッツライスと白 & 黒ゴマを挟んで食べるタイの朝市で定番の「タイ風パンケーキ(写真右)」、タピオカ粉と米粉の生地ココナッツやさつま芋、かぼちゃを加え、自家製の苺ミルクソースを添えて提供する「タイ風ドーナツ」、ココナッツミルクで炊くもち米の上に、パクチーやスパイスで炒めた海老をトッピングし甘じょっぱい味わいが虜になる「カオニャオマグリーン」など、苺のアレンジを加えたタイの伝統的なスイーツも登場します。



タイ出身シェフが手掛けるタイでも人気の多い本格的なメニューもビュッフェ台を彩ります。バターフライで色付けした見た目にも美しいパープル色の春雨に海老や苺を加え、甘酸っぱいソースで仕上げる「ヤムウンセン」や、苺、コーン、青りんご、トマト、キウイ、エビなどの食材と自家製のココナッツシュガー入り甘辛ナンブラーソースをかけて食べる「タイ風フルーツサラダ」、古代のレシピを再現したタイ国内でも珍しいビーフカレー「ゲンラウエン」、そしてポイルしたイカにパクチーやナンブラー、ライムジュースを混ぜあわせて作るオリジナルソースをかけてご提供する「イカのスパイシーライム蒸し」など、ここセンタラでしか味わえないタイ本場の味覚をご堪能いただけます。



タイ料理レストラン「スアンブア」は、活気あるタイの屋台やマーケットをコンセプトとしたオールデイダイニングです。入口にはタイを象徴するトゥクトゥクが飾られ、店内に一歩足を踏み入るとタイらしい色鮮やかなインテリアやスパイスの香りが漂います。まるでタイ旅行に来たかのような雰囲気が漂う非日常の空間で、約60種類もの苺と冬の味覚、そしてタイ料理のエキゾチックな組み合わせを心ゆくまでお楽しみください。

【ストロベリービュッフェ～苺スイーツ&冬の味覚ランチ～概要】

- 期間：2025年1月5日(日)～2025年2月28日(金)
- 場所：タイ料理レストラン「スアンブア」(センタラグランドホテル大阪2階)
- 時間：平日11:30～14:30 (12:30最終入店)
土日祝11:30～16:30 (14:30最終入店)
※お席は2時間制となります。
- 料金：お一人様 5,900 円、お子様(4～12 歳) 2,900 円 ※3歳以下無料
- 予約：[https://www.tablecheck.com/shops/centaragrand-osaka-suan-bua/reserve?menu_lists\[\]=67525b3f5ed50cd8138d5884](https://www.tablecheck.com/shops/centaragrand-osaka-suan-bua/reserve?menu_lists[]=67525b3f5ed50cd8138d5884)
- 問い合わせ：レストラン予約 TEL: 06-6695-7204 (月～土曜：10:00～18:00)

メニュー例

<スイーツ・約25種類>

フレッシュ苺(2種類・日替わり)、ストロベリーショートケーキ、ストロベリーミルフィーユ、抹茶ミルフィーユ、ホワイトチョコレートストロベリーパブロバ、抹茶ストロベリーパブロバ、ピスタチオストロベリーパブロバ、ストロベリーマカロンケーキ、抹茶ストロベリーマカロンケーキ、ホワイトチョコレートマカロンケーキ、ピスタチオムースリーヌマカロンケーキ、チーズケーキ、ストロベリーティラミス、ミックスベリーケーキ、ストロベリーブッセ、ストロベリーパリプレスト、ストロベリータルト、ジタスペシャルフレジェ、ストロベリーヨーグルトカップ、ストロベリーココナッツカップ、ストロベリーパンナコッタ、ストロベリーバジリコ、ストロベリーゼリー、ストロベリーミニパフェ

<セイヴォリー・約15種類>

海鮮ブリしゃぶ、蟹グラタン、牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、白子のソテー、寿司、季節の天ぷら、サラダ、パン、他

<タイスイーツ・4種類>

ブアロイ、タイ風パンケーキ、タイ風ドーナツ、カオニャオマグーン

<タイ料理・約15種類>

ヤムウンセン、タイ風フルーツサラダ、ゲンラウエン、イカのスパイシーライム蒸し、タイ風混ぜサラダ ストロベリー添え、米粉の牛肉揚げ、ガイヤーン、野菜の揚げ春巻き、蟹のタイ風チャーハン、鴨のロースト、トムヤムクン、ソムタム、パッタイ、ジャスミンライス、他

<ドリンク>

コーヒー、紅茶のフリーフロー

※表記料金には税金・サービス料が含まれています。

※画像はイメージです。

※メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。

■ センタラグランドホテル大阪について

大阪の新たなランドマークとして2023年7月に開業したセンタラグランドホテル大阪は、タイのセンタラ ホテルズ & リゾーツが手掛ける高級ホテルブランドの日本第一号店です。活気あるエンターテインメントとショッピングの街、なんばの中心に位置する33階建のこのホテルは、スイートやコネクティングルームを含む515室の客室とクラブラウンジを備えています。館内には8つのレストランとバーがあり、最上階には大阪の絶景が見渡せる素晴らしいルーフトップレストランがあるほか、伝統タイ料理や特製シーフード、本格的なステーキやイノベティブフレンチなど、幅広いダイニングエクスペリエンスをお楽しみいただけます。上質な空間で本格的なタイ式トリートメントをご提供するスパ・センバリーは、カップルでご利用いただけるトリートメントルームのほか、本場のタイ古式マッサージやフットトリートメントもご利用いただけます。また素晴らしい眺望のスカイイベントルームやグランドボールルームでは、企業イベントやガラディナー、カクテルパーティーや懇親会など、あらゆるお集まりに対応できる最新設備を備えています。

WEB : <https://www.centarahotelsresorts.com/centaragrand/ja/cgoj>

SNS : <https://linktr.ee/centaraosaka>

■ センタラホテルズ & リゾーツについて

センタラ ホテルズ&リゾーツはタイを代表するホテルチェーンです。バンコクやプーケットといったタイの主要都市に加え、モルディブ、スリランカ、ベトナム、ラオス、ミャンマー、中国、日本、オマーン、カタール、カンボジア、トルコ、インドネシア、UAE に95のホテルを所有しています(2024年6月現在・開業準備中を含む)。センタラのポートフォリオには、センタラリザ ーブ、センタラグランド、センタラ、センタラプティックコレクション、センタラライフ、COSI の6つのブランドがあり、ラグジュアリーな離島の隠れ家から、ファミリーで楽しめる大型リゾート、また手頃なライフスタイル系のホテルまで、革新的な技術を兼ね備えた幅広いホテルブランドを展開しています。またホテル以外にも、最先端設備を有するコンベンションセンター や、受賞歴のある独自のスパブランド「センバリー」を運営しています。



これからの5年間で、センタラは世界トップ100のホテルグループになることを目指し、新しい地域や潜在市場に展開していく予定です。センタラが拡大を続けることで、世界各国でより多くのお客様にセンタラ独自のおもてなしをお楽しみいただけることでしょう。またセンタラのグローバル・ロイヤルティ・プログラム「CentaraThe1 (センタラ・ザ・ワン)」は、会員様限定の特典や割引料金などを通じて、お客様のロイヤリティを高めていきます。

センタラホテルズ&リゾーツについてより詳しい情報は下記をご覧ください。

Web : www.CentaraHotelsResorts.com

センタラのすべての公式写真やロゴデータは下記URLよりダウンロードいただけます。

Image Bank : <http://www.centarahotelsresorts.com/imagebank/>

【本件に関する報道関係者のお問い合わせ先】

センタラグランドホテル大阪 広報担当：杭原(くいはら)

E-MAIL : cgoj.pr@chr.co.th TEL : 06-6695-7203

公式サイト URL : <https://www.centarahotelsresorts.com/centaragrand/ja/cgoj>