



報道機関各位
プレスリリース

2018年4月24日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪急インターナショナル

温かい紅茶がジュレに！？球体の中から紅茶のパルフェも登場
フレーバーティーに変化する、3層仕立てのかき氷
2018年5月1日(火)より ティーラウンジ「パルテール」にて

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町 19-19 総支配人：菅野 伸一)では、2018年5月1日(火)よりティーラウンジ「パルテール」にて、夏のかき氷スイーツ「**Frais フレ**」を販売いたします。

夏にぴったりの爽やかなかき氷には、ほどよい酸味のレモン氷にマンゴーの果実、チョコに包まれた紅茶のパルフェなど夏を彩る素材が盛りだくさん。温かい紅茶のソースは瞬く間にジュレに変化。多彩な素材と合わせることでフレーバーティーのように味わえます。



□商品特徴

①パフェのような3層仕立て

マンゴープリン、ほんのり甘いゼリー、爽やかなレモン氷を層にし味を調和させました。

②チョコレートに包まれた紅茶のパルフェ

アールグレイとケニア紅茶を使用した濃厚なパルフェ。さらに、マンゴー風味のチョコレートで包むことで、お召しあがりいただいた時の楽しみを創出。

③ジュレに変化する紅茶のソース

温かい紅茶のソースはアガー(*)を混ぜており、温度が下がるとジュレに変化。レモン氷と味わうとレモンティーに、マンゴーと食べるとマンゴーティーに。様々な素材と合わせて、フレーバーティーのようにお楽しみいただけます。

※水分を固めるための製氷用の材料。

□販売期間 2018年5月1日(火)～8月31日(金)

□名称 夏のかき氷スイーツ「**Frais フレ**」

□提供時間 10:30～19:00(ラストオーダー)

□料金 1,500円(消費税・サービス料込)

□店舗 ティーラウンジ「パルテール」(2階)

□お問い合わせ TEL: 06-6377-3631(直通)



※画像はすべてイメージ。

この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル広報担当：向 真有香・筒井 愛美・蘆田 恵美
〒530-0013 大阪市北区茶屋町 19-19 TEL: 06-6377-3608 FAX: 06-6377-5715
e-mail: m-mukai@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の画像データをご用意しております