



報道機関各位  
プレスリリース

2014年8月29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

## 新登場！エスプーマで仕上げる“AIR ティラミス”

### 「イタリアン ドルチェフェア」開催

バイキング&カフェレストラン「ナイト&デイ」9月1日(月)より

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：江山 恭弘)は、9月1日(月)よりバイキング&カフェレストラン「ナイト&デイ」(ホテル1階)にてbuffetで楽しむ“イタリアンドルチェフェア”を開催いたします。

世界料理オリンピック銀メダリストのパティシエが監修。イタリア生まれの名物スイーツをはじめ苦味あるコーヒードアマンド生地にもース状のマスカルポーネをのせた「新しいティラミス」などオリジナルデザートを食べ放題でお楽しみいただきます。

#### ■フェア詳細について

- 【名称】 イタリアンドルチェフェア
- 【開催期間】 2014年9月1日(月)～12月3日(水)
- 【開催場所】 バイキング&カフェレストラン「ナイト&デイ」(1階)
- 【料金】 昼/ 第1部 11:00～、第2部 13:00～  
夜/ 17:30～21:00 (LO) ※土日祝は 17:00～
- 【営業時間】 昼/ 平日 3,000円・土日祝 3,300円 《90分制》  
夜/ 平日 4,400円・土日祝 4,700円 《120分制》
- 【メニュー】 ①新食感の大人濃厚「AIR ティラミス エスプーマ」  
②ザクロのムース セミフレッド仕上げ  
アイスクリームの冷たさとケーキのような食感の両方を味わえるスイーツ (セミフレッド=半冷凍)  
③ナポリ地方の名物の焼き菓子「サンタローサ」  
パイ生地とチーズクリームの焼き菓子。レモン風味のリコッタチーズを使用。果実酒マクバを隠し味に  
④ジンジャーレモンアマレット  
⑤ズッパイングレーゼ  
⑥ホワイトチョコレートのパンナコッタ  
⑦マロン・リ・オ・レ など
- ※同料金でフォワグラと牛フィレのロッシェニ風  
海老と帆立貝柱のヴォロヴァンなど料理も食べ放題
- 【ご予約・お問い合わせ】 06-6377-3618 (ナイト&デイ直通)



エスプーマで  
マスカルポーネを  
ムース状に仕上げる  
演出も披露

※エスプーマとは…亜酸化窒素を使い  
あらゆる食材をムースのような  
泡状に仕上げる機械



↑新食感の大人濃厚  
「AIR ティラミス エスプーマ」

#### この件についてのお問い合わせは

いまや ゆうこ ながとみ けんいち  
ホテル阪急インターナショナル広報担当：今屋 優子・永富 健一  
〒530-0013 大阪市北区茶屋町19-19 TEL:(06)6377-3608 FAX(06)6377-5715  
e-mail: [y-imaya@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:y-imaya@hankyu-hanshin-hotels.com) 記載の写真データをご用意しております