



報道機関各位
プレスリリース

2014年9月3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

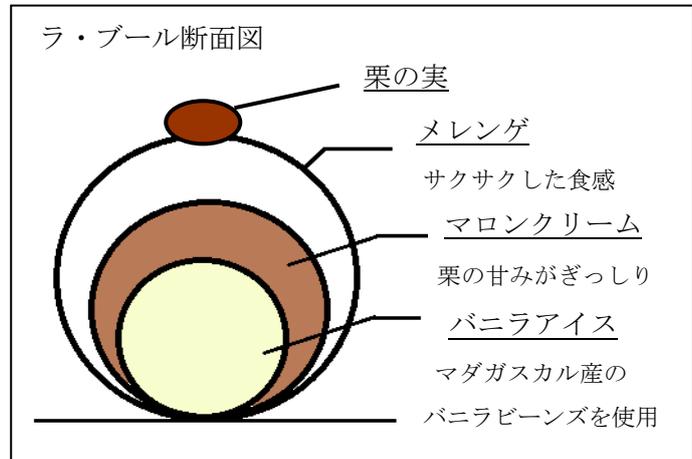
スイーツが美味しい季節 秋の新作スイーツ 球体モンブラン「ラ・ブール」販売 高層階ラウンジ「ソラメンテ」にて

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：江山 恭弘)では、カクテルラウンジ「ソラメンテ」にて、秋の新作モンブラン「ラ・ブール」を販売しております。

まんまるな形をしたモンブランは、見た目にもこだわりぬいたパティシエール特製スイーツ。栗の甘みを存分に楽しめるマロンクリームと冷たいバニラアイスを、栗の実とともにお楽しみいただきます。大阪市内の景色が一望できるラウンジで、優雅な秋のティータイムをお過ごしください。



ラ・ブール



■商品紹介

【名 称】 パティシエールスイーツ「ラ・ブール」

【販売期間】 2014年11月30日(日)まで

【販売店舗】 カクテルラウンジ「ソラメンテ」(ホテル25階)

【料 金】 単品 1,188円(サービス料・消費税込)

コーヒーまたは紅茶付 1,663円(サービス料・消費税込)

【時 間】 11:00~19:00

【特 徴】 ■従来のモンブランとは違う、球体スタイル

■秋を感じるマロンクリーム、バニラをふんだんに使ったホテルメイドのバニラアイス、まわりに散りばめたサクサクのクランブル、栗の味のハーモニー

【ご予約・お問い合わせ】 06-6377-3389「ソラメンテ」(お客様専用番号)

※写真はイメージです

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・今屋 優子

〒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 記載の写真データをご用意しております