

報道関係各位
プレスリリース2014年11月27日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-14-046

2014年世界料理オリンピック金賞受賞パティシエ・窪田による
苺・チョコレート・チーズの3種「堪能スイーツ」
2014年12月1日(月)より大阪新阪急ホテルにて

本年8月8日、開業50周年を迎えた大阪新阪急ホテル(大阪市北区芝田一丁目1-35 総支配人:葉 英福)では、2014年12月1日(月)より「堪能スイーツ」3種を販売いたします。

「苺」、「チョコレート」、「チーズ」、それぞれの魅力が詰まったとことん素材を堪能できるスイーツです。頑張った自分へのごほうびなどに、ちょっと贅沢な気分を味わえます。

【期間】 2014年12月1日(月)～2015年1月31日(土)

【場所】 1階 ラウンジ「ブリアン」ほか

【料金】 各650円 ※消費税込

【内容】

① ストロベリーショートケーキ「キャレ-carré-」(写真 手前)
苺のシロップをしみこませた風味豊かなスポンジに、苺とホイップクリームを3層に重ねたショートケーキ。
各層にぎっしり苺を敷き詰めて、重さは当ホテル比1.2倍で苺を堪能できます。

② ガトーショコラ「ラ・トゥール-la tour-」(写真 中央)
スフレショコラ、チョコレートムース、チョコブリュレを一度に味わえる贅沢なケーキ。
食感の異なるショコラがあなたを癒します。

③ チーズケーキ「ア・トリオ-a trio-」(写真 奥)
レアチーズとベイクドチーズ、上面にはかわいらしいミニサイズのスフレチーズをトッピング。中にはブルーベリーソースを入れてアクセントをつけました。
とことんチーズを堪能できます。



写真はイメージです

【お問い合わせ】TEL:06-6372-5101 (代表)

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当/伊豆丸 梨絵・筒井 愛美・福田 美穂

TEL (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2601

メールアドレス m-fukuda@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております