



報道機関各位
プレスリリース

2015年3月12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

旬の苺を使用したブーケ仕立てのスイーツなど全5種
100年に一度の苺イヤーを記念し「ストロベリーフェア」開催
4月30日(木)まで ホテル3店舗にて販売中

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、25階「ソラメンテ」2階バー「ケレス」・ティーラウンジ「パルテール」にて、4月30日(木)までの期間限定で旬の苺を使用したスイーツとカクテルを販売しております。

みずみずしい苺を使用したカクテル3種と、3種の苺を取り入れたブーケ仕立てのデザート、苺を様々なスタイルで楽しめるアフタヌーンティーをご用意しております。

フェア概要は下記のとおりです。

【商品紹介】

①パティシエールデザート「ICHIGO-いちご-」

【料 金】1,188円

【特 徴】苺、野苺、木苺の3種の苺が、いろいろな食感を奏でるブーケ仕立てのクレープ。
グラス内のバルサミコと苺のソースをからめてさらに深まる味わいが魅力的です。



②フェアカクテル「PLAISIR-プレジール-」

【料 金】1,500円

【提供時間】17:30~23:00(L.O.)※日・祝日は22:30(L.O.) ①

【特 徴】カクテルの中には苺の果肉が。ライチリキュールグレープフルーツジュースを組み合わせ、その上には生クリームをフロート。すっきりとしたカクテルとホイップクリームのマリアージュをお楽しみください。



【ご予約・お問い合わせ】06-6377-3389(お客様専用番号)

【販売店舗】カクテルラウンジ「ソラメンテ」(ホテル25階)

【提供時間】11:00~19:00(L.O.)

【店舗特徴】25階に位置する天空のラウンジ。

眼下に広がる都心の景色とティータイムは明るい陽光が差し込む温かい空間に。カクテルタイムにはピアノの弾き語りをお楽しみいただけます。



2枚目へ続きます

③ 「春のアフタヌーンティーセット」

【料 金】 2,731 円

【特 徴】 苺のショートケーキをイメージしたグラスデザートやアーモンドクリームを絞って焼き上げたタルトレットなど、春らしいかわいい小菓子を一度に楽しめるアフタヌーンティーセットです。スコーンやサンドイッチとともにどうぞ。

【ご予約・お問い合わせ】 06-6377-3631(お客様専用番号)

【販売店舗】 ティーラウンジ「パルテール」 (ホテル 2 階)

【提供時間】 10 : 30~19 : 00(L.O.)

【店舗特徴】 イギリス・スポード社製の食器で味わうアフタヌーンティーをはじめ、ケーキ・軽食をご用意しております。落ち着いた空間で優雅なティータイムをお過ごしください。
2005 年、日本紅茶協会「おいしい紅茶の店」に認定されました。



③



④ フェアカクテル「Sweet Night」

【料 金】 1,500 円

【特 徴】 苺のリキュール、ヨーグルトリキュール、ウォッカを使用したショートカクテル。3つを合わせてフローズスタイルに。まわりにはスライスした苺を飾りました。

⑤ フェアカクテル「Strawberry Jewel」

【料 金】 1,500 円

【特 徴】 チョコレートリキュールをベースに仕上げました。苺を飾ることで甘味と酸味の両方をお楽しみいただけます。

【ご予約・お問い合わせ】 06-6377-3630(お客様専用番号)

【提供場所】 バー「ケレス」(ホテル 2 階)

【提供時間】 17 : 30~23 : 45(L.O.)※日・祝日は 22 : 45(L.O.)

【店舗特徴】 四季折々のオリジナルカクテルはもちろん世界の銘酒やシガーも自慢の品揃え。ゆったりと重厚なカウンター席、約 6mの天井高にシャンデリアがきらめくフロア席で大人の時間をお約束します。



⑤

④



※写真はすべてイメージです。 ※表記の価格はすべて税金・サービス料を含みます。

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 ^{むかい} 真有香・今屋 ^{いまや} 優子 ^{ゆうこ}

〒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