

報道関係各位
プレスリリース2015年4月27日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-15-006

マンゴープリン×水まんじゅう=??

【期間限定】ハイブリッド・スイーツ 3種 発売

2015年5月1日(金)より大阪新阪急ホテルにて

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、2015年5月1日(金)より2種類のスイーツを掛け合わせたオリジナルの「ハイブリッド・スイーツ」3種を販売いたします。

新感覚のデザートをぜひお楽しみください。

- ① 【名 称】 「洋風水まんじゅう -MANGO-」 (写真A)
(マンゴープリン×水まんじゅう)
- 【期 間】 2015年5月1日(金)～9月15日(火)
- 【料 金】 1個 500円(消費税込)
- 【内 容】 マンゴープリンの上に白あんを絞り、その上にスライスしたマンゴーをのせ、全体を水まんじゅうの生地で包みました。清涼感あふれるスイーツです。

A



- ② 【名 称】 「ブリュレ・シュークリーム」 (写真B・上)
(クレーム・ブリュレ×シュークリーム)
- 【期 間】 2015年5月1日(金)～6月30日(火)
- 【料 金】 1個 500円(消費税込)
- 【内 容】 オレンジリキュールで風味付けしたパイんとオレンジをしのばせたカスタードシュークリームにブリュレをのせ、角切りパインをトッピングしました。

B



- ③ 【名 称】 「オペラ・バーム」 (写真B・下)
(オペラ×バームクーヘン)
- 【期 間】 2015年5月1日(金)～6月30日(火)
- 【料 金】 1個 500円(消費税込)
- 【内 容】 アーモンド風味のスポンジに、キャラメル風味のバタークリームを塗り、バームクーヘンのように幾重にも巻きました。コーヒースロップを浸み込ませ表面を香ばしくキャラメリゼしました。

【場 所】 ラウンジ「ブリアン」(ホテル1階)ほか
※商品の発送は承っておりません

【お問い合わせ】 06-6372-5101(代表)

※写真はイメージです

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当/福田 美穂・筒井 愛美

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