

報道関係各位
プレスリリース2015年9月17日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-15-018

《 秋の味覚がゴロっと！ 》 いも・くり・なんきん

秋の新作パン

大阪新阪急ホテルにて販売中

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、秋の味覚「さつまいも」、「栗」、「カボチャ」を使ったスイーツパン3種を販売しております。

① 【名称・料金】 「さつまいもとくるみ」 220円

【内 容】 セミハードの生地に、さつまいも餡とさつまいも風味のペーストを混ぜたクリーム、ローストしたくるみを包み、さつまいも(鳴門金時)の焼き芋をトッピングしました。

② 【名称・料金】 「マロンデニッシュ」 250円

【内 容】 白餡とマロンクリームをデニッシュ生地で巻きこみ、セルクルに詰めて焼きあげ、カスタードクリーム、渋皮マロンの甘露煮をのせて仕上げました。マロンの甘みをたっぷり味わえます。

③ 【名称・料金】 「パンプキンデニッシュ」 250円

【内 容】 デニッシュ生地に、クリームチーズとカボチャ餡のクリームを絞り、アクセントに角切りパンプキンをのせて焼きあげ、アイシングとパンプキンシードで仕上げました。

【期 間】 2015年11月26日(木)まで

【場 所】 ホテル地下1階 喫茶「ブルージン」

【お問い合わせ】 06-6372-5101 (代表)

※いずれも商品の発送は承っておりません。

※写真はいずれもイメージです。

※料金は、いずれも消費税込です。

【U R L】

<http://www.hankyu-hotel.com/hotel/osakashh/restaurant/209/fair/TYoNXvHMgg/index.html>

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・長沢 秀亮・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