

報道関係各位
プレスリリース2015年9月18日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-15-020

「林檎と紅茶」など、秋の食材を引き立てる組み合わせ
 “オータムカラー”で表現 <新作> デザート3種
 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、2015年9月16日(水)より「葡萄と洋梨」「林檎と紅茶」、「カボチャとみたらし」の3種のデザート販売しております。旬を迎える秋の食材が引き立つ組み合わせと、「赤」「茶」「黄」の秋を感じる色合いを表現しました。

- ① 【名称】 「rouge (ルーージュ) ～葡萄と洋梨～」
 【内容】 洋梨ムースの中に洋梨の角切り、水玉に絞った葡萄ムースを入れ、上面を赤ワインと葡萄ゼリー、葡萄の果粒やベリーで飾りました。



- ② 【名称】 「brun (ブラン) ～アールグレイと林檎～」
 【内容】 紅茶のゼリーの上に、林檎の角切り入りムースを流し込み、表面を紅茶のジャムで仕上げました。



- ③ 【名称】 「jaune(ジョーヌ) ～カボチャとみたらし～」
 【内容】 カボチャとみたらしのたれを合わせた和洋折衷ケーキ。カボチャのスフレ、みたらしゼリー上にカボチャのプリンを流し込み、表面はナッツとベリーで飾りました。



【料金】 各500円(消費税込)

【期間】 2015年11月26日(木)まで

【場所】 ホテル1階 ラウンジ「ブリアン」ほか

【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。

【URL】

<http://www.hankyu-hotel.com/hotel/osakashh/restaurant/209/fair/Fuxyzo7kve/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