

報道関係各位  
プレスリリース2016年3月22日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-15-031

**好評** お客様の「せーのっ！」で苺がころころりん♪  
**絞りたて苺ソース**が決め手のパフォーマンス・デザート  
 大阪新阪急ホテル グルメバイキング「オリンピア」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、グルメバイキング「オリンピア」で現在開催中のグルメフェア「リニューアル1周年記念! “お祝いの” Red フェスティバル」にて、ちょっとした“からくり”を用いて作る、絞りたて苺ソースが特徴のパフォーマンス・デザートが人気です。

- 【期間】 2016年5月31日(火)まで
- 【名称】 「苺畑のパフェ仕立て 絞りたて苺ソース添え」
- 【内容】 お客様の前で“苺畑”に見立てたケーキから苺を摘み取り、スロージューサーにかけて苺ジュースを作ります。出来たての苺ジュースで作った苺ソースをパフェグラスに盛り付けたケーキとアイスの上にトッピングし仕上げます。
- 【特徴】 “苺畑”から摘み取った苺を頭上に設置したバケツに入れお客様の「せーのっ！」の掛け声を合図に紐を引くとバケツから苺が勢いよくジューサーに転がっていき絞りたてのジュースになります。



苺畑に見立てたケーキ

- 【場所】 ホテル地下1階 グルメバイキング「オリンピア」
- 【フェア名称】 「リニューアル1周年記念! “お祝いの” Red フェスティバル」
- |         |      |                      |        |
|---------|------|----------------------|--------|
| 【時間・料金】 | ランチ  | 全日 11:30～、土日祝 13:30～ | 3,700円 |
|         |      | 平日 13:30～、土日祝 15:30～ | 3,000円 |
|         | ディナー | 全日 17:30～ 19:30～     | 4,700円 |



絞りたての苺ソースがおいしい

- 【お問い合わせ】 TEL 06-6372-5240 (オリンピア直通)
- 【URL】 <http://olympia.hankyu-hotel.com/> (オリンピア HP)

写真はいつでもイメージです

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当/ 田村 泰之・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](mailto:m-fukuda@hankyu-hanshin-hotels.com) 記載の写真データをご用意しております