

報道関係各位
プレスリリース

2016年6月20日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-16-012

夏の果実「メロン・桃・パイナップル」をひとりじめ!

新作・期間限定スイーツ 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: ^{いまい よしお}今井 善夫)では、2016年6月17日(金)より夏の新作スイーツを販売中です。

「果実を楽しむ。」をコンセプトに、小玉メロンを1/2使ったア・ラ・モードや、桃を1玉使用したスイーツなど、旬の果物を美味しい組み合わせでお楽しみいただけます。

【期間】8月末ごろまで販売中

【料金】各 750円 (消費税込)

【名称・内容】

① [~6月末] メロンのア・ラ・モード

小玉メロンを1/2使ったスイーツ。

中身は、プリン、フルーツ、ホイップクリームで仕上げたア・ラ・モード。

② [7月上旬~下旬] まるごとピーチ・フロマージュ

みずみずしい桃をまるごと1個使用。

桃のなかには、チーズをミックスしたホイップクリームを詰めました。

③ [7月下旬~8月末] パイナップルぎっしりココタルト

パイナップルの形に見立てた、パイナップルぎっしりタルト。

アーモンドクリームタルトの上に、ココナツムースをのせ 角切りパイナップルを積みあげました。



【場所】ホテル1階 ラウンジ「ブリアン」

【お問い合わせ】TEL: 06-6372-5101 (ホテル代表)

※いずれも、【1日20個 限定販売】。フルーツの入荷状況により、販売しない日もございます。



◇ こちらもおすすめ「夏のフルーツゼリー」

- ・マンゴープリン 550円 (写真左)
- ・苺とブルーベリーのジュレ 500円 (写真右)
- ・2種のグレープフルーツジュレ 500円

※商品の発送は、いずれも承っておりません ※写真は、いずれもイメージです

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当 / ^{つつい まなみ}筒井 愛美、^{ふくだ みほ}福田 美穂

TEL (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2601

メールアドレス m-tsutsui@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております