

報道関係各位
プレスリリース2016年8月9日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-16-018

きのこガーリック、アヒージョ、チーズをパンで ワインと楽しむ、秋のパン3種

2016年9月1日（木）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：いまい よしお今井 善夫)では、2016年9月1日（木）より秋の新作パンを販売いたします。

“ワインと味わうパン”として、アヒージョやコクのあるチーズなど相性の良さを考えて作りました。

【期 間】2016年9月1日（木）～11月30日（水）

【名称・内容・料金】

① **きのこのガーリック・バター醤油 220円**

4種のきのこをニンニクの利いたバター醤油とともに焼きあげました。

※きのこ（しいたけ、エリンギ、しめじ、まいたけ）

② **海老とマッシュルームのアヒージョ 260円**

ガーリック、オリーブオイル、鷹の爪で仕上げたアヒージョをパンで再現。

③ **バゲットグリュイエール 260円**

コクと柔らかな旨味が特長のグリュイエールチーズをたっぷりのせて焼いたバゲットです。



■こちらもおすすめ「いも・くり スイーツパン」

・マロンショコラ 200円（写真手前）

栗のペーストとチョコレート、くるみを練り込んだ生地
に2種類の栗をトッピング。

・さつまっちゃ 190円（写真奥）

抹茶を練り込んだ生地、さつまいもあんかつぶあん入り。
さつまいもの甘露煮をのせて。

【場 所】ホテル 地下1階 喫茶「ブルージン」にて

【お問い合わせ】TEL：06-6372-5101（ホテル代表）

※料金はいずれも消費税込 ※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 ふくだ みほ筒井 愛美、福田 美穂

TEL（06）6373-9262 FAX（06）6372-5203（新）

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