

報道関係各位
プレスリリース2017年1月16日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-16-037

マスカルポーネ・甘酒・デニッシュで楽しむ 春の新作・「莓」のパン3種

2017年2月1日(水)より大阪新阪急ホテルにて販売

大阪新阪急ホテル(大阪市北区芝田一丁目1-35 総支配人: 今井 いまい よしお 善夫)では、2017年2月1日(水)より地下1階「ブルージン」にて、春の新作パンを販売いたします。

春の訪れを華やかに彩る莓を使った、見た目も可愛いデザートパンです。

【期間】 2017年2月1日(水)～4月30日(日)

【名称・内容・金額】



① マスカルポーネベリー
280円

② 莓の甘酒パン
200円

③ ストロベリーデニッシュ
250円

莓のクリームを折り込んだ生地に
莓クリームとマスカルポーネの
クリームを絞りました。

莓の甘みと米麹の甘酒の
甘じょっぱさが相性ぴったり
です。

デニッシュ生地にアーモンドクリームを
絞って焼きあげ、莓とブルーベリーを
トッピングしました。

【場所】

ホテル 地下1階 喫茶「ブルージン」

【お問い合わせ】

TEL: 06-6372-5101 (ホテル代表)



★こちらもおすすめ!

・莓のメロンパン 210円

ぎゅうひ
求肥と莓のクリームを入れ
クッキー生地で作ったメロンパン風に
仕上げました。

※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 / みえ さほ つつい まなみ
三井 早帆、筒井 愛美

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