

報道関係各位
プレスリリース2017年2月17日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-16-043

シェフが作る！15時あがりの“イチゴ(15)”デザート 1,500円！

プレミアムフライデー限定デザート販売

2017年2月24日（金） 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：今井 善夫)では、
“プレミアムフライデー”の開始にあたり、15時あがりにちなんで“イチゴ”
を使ったデザート^{いまい よしお}を2017年2月24日（金）15時から17時に1,500円で
販売いたします。普段は料理で腕をふるうレストランのシェフが、目の前で
仕上げる出来たてのデザート^{いまい よしお}を限定15名様にお届け。いつもより早く仕事を
終え、同僚や友人とゆっくりお茶して帰りたい、そんな方にぴったりのこの日
だけの特別メニューです。



【日 時】2017年2月24日（金）15時～17時

【料 金】各 1,500円（税サ込）

【名称・内容】

① 炎の演出でオレンジの香り付け

苺のクレープシュゼット

華やかな苺ソースと、炎の演出で仕上げる
クレープシュゼットは、香りも楽しめる
フォトジェニックなひと品です。

【提供店舗】ホテル地下1階
フレンチ&チャイニーズ「モンスレー」



選べるケーキ
& マカロン付！



炎の演出イメージ

② きな粉の豆乳ソースと黒蜜がアクセント

鉄板!?ケーキ 和の薫り

普段は黒毛和牛などの贅沢な食材を扱う
重厚な鉄板で焼いたパンケーキ。
苺×和の組み合わせをお楽しみください。

【提供店舗】阪急ターミナルビル17階
日本料理 しゃぶしゃぶ・鉄板焼「有馬」

※①②いずれもコーヒー または 紅茶付
+1,000円でスパークリングワインに変更可



鉄板イメージ

【お問い合わせ】TEL：06-6372-5101（ホテル代表）

※写真はすべてイメージです

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当 / 川崎 彩美・竹中 秀樹

TEL (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-5203

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