



報道機関各位
プレスリリース

2017年4月5日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
ホテル阪急インターナショナル

**【新作】コンポートした桃のかき氷×紅茶のジュレの2層仕立て
暑い日にぴったりのかき氷が、パフェスタイルに進化！
ホテル阪急インターナショナルにて 2017年5月1日(月)より**

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町 19-19 総支配人：菅野 伸一)では、2017年5月1日(月)よりティーラウンジ「パルテール」にて、開業25周年記念かき氷スイーツ「**La pêche ラペーシュ**」を販売いたします。

11月8日(水)に開業25周年を迎えるホテル阪急インターナショナル。

ホテルカラーである“紫”色のジュレと桃の氷の2層のかき氷は、ハイビスカスティーのジュレとコンポートした桃の氷で繊細な味わいに仕上げました。暑い夏の日にぴったりの夏季限定スイーツをお楽しみください。

■商品特徴

- ①鮮やかな紫色のハイビスカスティージュレは、ホテルカラーを表現。
- ②ほのかな酸味のジュレの中にはフランボワーズと桃のコンポートを忍ばせました。
- ③さっぱりした甘みの桃のコンポートそのものを削った桃の氷をたっぷりトッピング。
- ④氷の中にはバニラアイスを入れ、甘さをプラス。



■名 称

開業25周年記念かき氷スイーツ
「La pêche ラペーシュ」
(フランス語で「桃」を意味します)

■料 金

1名様 1,300円(サービス料・消費税込)

■販売期間

5月1日(月)～8月31日(木)

■提供時間

10:30～19:00(ラストオーダー)

■販売店舗

ティーラウンジ「パルテール」(ホテル2階)

■ご予約・お問い合わせ

TEL: 06-6377-3631(直通・お客様専用番号)

コンポートした桃の氷

バニラアイス

ハイビスカスティーの
ジュレ



断面図



パルテール店内

※写真はすべてイメージです。

この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル広報担当：向 真有香・馬渕 絵梨・今屋 優子
〒530-0013 大阪市北区茶屋町 19-19 TEL: (06)6377-3608 FAX: (06)6377-5715
e-mail: m-mukai@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております