

報道関係各位
プレスリリース2017年5月24日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-17-008

紫からピンクに変わる“紅茶”×液体窒素

<自由研究ネタにも!?!>夏の「パフォーマンス・デザート」

話題のミクソロジー(実験)を食べ放題で

2017年6月1日(木)より グルメバイキング「オリンピア」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^{いまい よしお})では、グルメバイキング「オリンピア」で6月1日(木)より開催する「ヤバいぞ! グルメ祭(フェスティバル)」にて、色が変わる不思議な紅茶「マロウブルー」と液体窒素を使った、パフォーマンス・デザートを提供いたします。

- 【期間】 2017年6月1日(木)～8月31日(木)
 【名称】 「マロウブルーのミクソロジー(実験)パフェ」
 【内容】 フルーツ入りゼリーの上に、色が変わる不思議な紅茶「マロウブルー※」のシャーベットをのせた夏のデザート。
抽出した「マロウブルー」にあるものを入れると、ピンク色に変化!仕上げは、「液体窒素」と混ぜ合わせて出来たシャーベットの完成です!色の变化や液体窒素などまるで化学実験のよう。お子様の自由研究のネタにも…?

※マロウブルーとは…ウスベニアオイと呼ばれるハーブティの一種。深い藍色の花びらが印象的で、お湯を注ぐと青色→紫色へと水が染まる、不思議な紅茶です。

■動画はこちら»・・・<https://youtu.be/0ynZPD1FK4>

- 【場所】 ホテル地下1階 グルメバイキング「オリンピア」
 【料金】 ランチ 3,200円～3,700円 ディナー 4,700円

※利用時間は平日100分制、土日祝90分制。
 ※いずれもソフトドリンク飲み放題・消費税込。
 ※お子様料金(4歳～小学生まで)もごさいます。



ハーブティなので、大人も楽しめる味わいに。



【夏フェア】6月1日(木)「ヤバいぞ! グルメ祭(フェスティバル)」開催!
 目の前で炙る「炎の大判ステーキ」や液体窒素で仕上げる「ひんやり天ぷら」!!
 とろとろに煮込んだBIGな「豚の角煮」が登場! にぎり寿司や、コラボスムージーにもご注目ください。

- 【お問い合わせ】 TEL 06-6372-5240(オリンピア直通)
 【URL】 <http://olympia.hankyu-hotel.com/> (オリンピア HP)

※写真はすべてイメージです

この件についてお問い合わせは
 大阪新阪急ホテル 広報担当/筒井 愛美・二俣 敬一郎^{つつい まなみ ふたまた けいいちろう}
 TEL: 06-6373-9262 FAX: 06-6372-5203
 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