

報道関係各位
プレスリリース2017年8月17日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-17-015

リキュール入りシロップで、味の変化を楽しむ

秋の新作“洋梨”と“木の实”のタルト

2017年9月1日（金）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 善夫^{いまい よしお})では、2017年9月1日（金）より秋のおすすめケーキを販売いたします。食感を楽しめるよう、旬の洋梨とナッツをタルトに入れた 2 種類のケーキ。スポットには、それぞれ洋梨とナッツのリキュール入りシロップを入れました。お好みでかけて味の変化をお楽しみください。

【期 間】 2017年9月1日（金）～11月30日（木）

【料 金】 各 500 円（消費税込）

【名称・内容】

① 洋梨のスフレタルト

洋梨を入れたタルトの上に、スフレチーズケーキをのせました。洋梨リキュール入りシロップでしっとりとした味わいに変化します。

② 木の实のタルト

砕いたヘーゼルナッツを入れたタルトに、アーモンドプラリネのムースをのせました。ヘーゼルナッツリキュール入りのシロップをお好みでどうぞ。

【場 所】 ホテル 1階 ラウンジ「ブリアン」
ホテル 1階 ロビーラウンジ「サントル」

【お問い合わせ】 TEL：06-6372-5101（ホテル代表）



※商品の発送は、承っておりません ※写真はイメージです

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当 / 筒井 愛美、三井 早帆

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