



報道機関各位
プレスリリース

2018年10月15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

INTERNATIONAL * CHRISTMAS

手作業で仕上げた繊細なチョコ細工と
ブランド苺「あまおう」 & 薫り高い「^{やめちや}八女茶」の味わい。
「2018年 プレミアム・クリスマスケーキ」

2018年10月22日(月)より予約受付開始 ホテル阪急インターナショナルにて

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町19番19号 総支配人:菅野 伸一)では、2018年10月22日(月)より、テイクアウトコーナーにてクリスマスケーキのご予約受付を開始します。

チョコ細工で仕上げた斬新な見た目はもちろん、ブランド苺「あまおう」や芳醇な香りが魅力の「八女茶」を使用したオペラもポイント。特別な夜に華やぎを添えるプレミアム・ケーキです。



- 名 称 プレミアム・クリスマスケーキ「Boule de neige ～プール・ド・ネージュ～」
- 特 徴 1 つずつ手作業で仕上げた、ホワイトチョコ細工の華やかで繊細な見た目。チョコの球体からのぞく、ブランド苺「あまおう」を重ねて。さらに、薫り高く濃厚な味わいの茶葉「八女茶」をしみ込ませたオペラ(※1)で仕上げるなど、贅を尽くしたケーキに。SNS映えも意識した、プレミアムなひと品です。
- 予約期間 2018年10月22日(月)～12月15日(土) <要予約、限定数:5台>
- お渡し期間 2018年12月21日(金)～25日(火)
- 料 金 1台 18,000円 ■ サ イ ズ 6名様向け/高さ・直径約20cm
- 店 舗 1階 テイクアウトコーナー
- お問い合わせ TEL: 06-6377-3628 (直通)

※1: シロップをしみ込ませたジョコンドという生地に、ガナッシュバタークリームなどで層にし、チョコレートで仕上げたもの。

・あまおうとは・・・「あかい・まるい・おおきい・うまい」の頭文字を取って「あまおう」と名付けられ、国内外で高い評価を受けている、福岡県を代表するブランド苺。果実が大きく形が整っている、赤くて艶が良い、甘味と酸味のバランスがよく濃厚な味わいが特徴。

・八女茶(八女伝統本玉露)とは・・・福岡県の南部に位置する八女市の霧深い山奥において作られる「八女伝統本玉露」。鮮やかで艶のある見たため“覆い香”といわれる芳醇な香り、濃厚でコクのある究極のうまみは日本茶の最高峰と称されています。

※表記の料金には消費税が含まれます。※画像はイメージです。

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: 筒井 愛美・中川 隆太・蘆田 恵美
〒530-0013 大阪市北区茶屋町19番19号 TEL: 06-6377-3608 FAX: 06-6377-5715
e-mail: m-tsutsui@hankyu-hanshin-hotels.com 掲載の画像データをご用意しております