

報道関係各位
プレスリリース2019年8月29日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-19-011

和と洋の融合 和菓子の“はさみ菊”を洋菓子でアレンジ 竹をイメージしたマロンケーキ 「菊栗 (きくり)」

2019年9月1日(日)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1丁目1番35号 総支配人: いまい よしお 今井 善夫)では、2019年9月1日(日)より、阪急阪神第一ホテルグループ料理コンテスト、デザート部門グランプリ受賞作品「菊栗(きくり)」を販売いたします。

“日本を感じる情景”をテーマに、洋菓子の素材でアレンジした「はさみ菊」※と日本らしさを感じられる竹をイメージしたマロンケーキを合わせました。和菓子と洋菓子が出会った新しい味わいです。

※「はさみ菊」とは…練り切りなどの和菓子の生地、菊の花びらを一枚一枚刻んでいく上生菓子。

【期間】2019年9月1日(日)～11月30日(土)

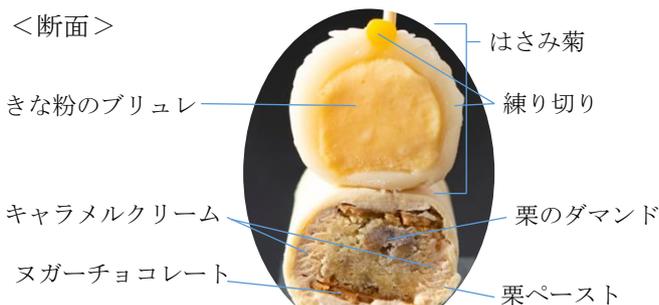
【料金】1個950円

10月1日よりイートインでのご利用時968円

【名称】「菊栗」

【内容】

栗のダイヤモンド※をキャラメルクリームと栗ペーストで包み込んだ竹をかたどったケーキに、白餡ときな粉の「はさみ菊」を飾りました。※ダイヤモンド…バターケーキの一種



【場所】ホテル1階 ラウンジ「ブリアン」
ロビーラウンジ「サントル」

【お問い合わせ】TEL: 06-6372-5101 (代表)



◆デザート部門 グランプリ受賞作品◆
2019年3月に実施された阪急阪神第一ホテルグループ料理コンテストにて、当ホテルのパティシエ宮地 航一朗がデザート部門でグランプリを受賞した作品です。
<https://www.hankyu-hotel.com/group/campaign/grandprix/>

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。※商品の発送は承っておりません。※画像は全てイメージです。

この件についてのお問い合わせは
大阪新阪急ホテル 広報担当 / みえ さほ 三井 早帆、うえの あおい 上野 藍、かわさき あやみ 川崎 彩美

TEL: 06-6373-9262 FAX: 06-6372-5203

メールアドレス s-mie@hankyu-hanshin-hotels.com 掲載の画像データをご用意しております