

報道関係各位
プレスリリース2018年11月22日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-18-020

クセになる！りんごの甘みとバターのコクが溶け合う
りんごバターを使用した 冬のご褒美デザート
2018年12月1日（土）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、2018年12月1日(土)より、冬の新作ご褒美デザートを販売いたします。

キャラメリゼしたりんごの香ばしさと、りんごバターを合わせたホイップクリームが口の中でまろやかに溶け合う「アップルダイヤモンド」。手土産や、自分へのちょっとしたご褒美にもおすすめです。

【期間】2018年12月1日（土）～2019年2月28日（木）

【料金】1個 880円（消費税込み）

【名称】ご褒美デザートシリーズ
「アップルダイヤモンド」

【内容】

キャラメリゼしたりんごとアーモンドクリームを焼きあげ、上りにんごバターを合わせたホイップクリームをのせました。りんごバターと合わせることでりんごの酸味と甘み、バターのコクがホイップクリームに加わり、絶妙な甘さがクセになります。

【場所】ホテル1階 ラウンジ「ブリアン」

【お問い合わせ】 TEL：06-6372-5101（代表）



<こちらもおすすめ>

冬のおすすめケーキ ～ショコラスイーツ～ 各680円
冬になると恋しくなるチョコを使ったケーキを2種ご用意。

- ・焦がしショコラ ambre (アンブル) ※画像左…ブロンドチョコ使用。
- ・焼きショコラ rocher (ロシェ) ※画像右…スイートチョコ使用。

※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}三江 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