



報道機関各位  
プレスリリース

2019年6月10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

### ＜ハーゲンダッツフェア 第3弾＞

甘酒と味わう“抹茶ミルク風”カクテルや、胡麻と抹茶の味わいが織り成すデザート

## はんなり、MATCHA (抹茶) フェア

2019年7月1日(月)より ホテル阪急インターナショナル 2店舗にて

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<sup>すがの しんいち</sup>）では、2019年7月1日（月）より、レストラン2店舗にて「ハーゲンダッツアイスクリーム」を用いた「抹茶フェア」を実施いたします。世界中で愛され続ける「ハーゲンダッツ」を使ってお贈りする本企画は、今回で3回目。1996年に日本で誕生した人気フレーバーの「グリーンティー」をパティシエやバーテンダーが、様々な素材を組み合わせ一つの味わいを表現いたします。



- 名 称 ハーゲンダッツフェア 第3弾 「はんなり、MATCHA (抹茶) フェア」
- 期 間 2019年7月1日(月)～9月30日(月)
- 店舗・料金
  - ▶ 25階 レストラン&スカイバンケット「ソラメンテ」 TEL: 06-6377-3389 (直通)
  - お問い合せ ランチコース「Lien リアン」 5,000円  
※期間限定メニューのデザートとして販売いたします。
  - ▶ 2階 バー「ケレス」 TEL: 06-6377-3630 (直通)
  - カクテル「朱夏<sup>しゅか</sup>の奏<sup>かなで</sup>」 1,800円

Häagen-Dazs



#### ■ ハーゲンダッツアイスクリーム「グリーンティー」について

開発に7年の歳月を経て登場した、日本生まれのフレーバー。新芽だけを摘み取った茶葉を主に使用したオリジナルのブレンド茶葉で、苦味や渋みを適度に追加。さらに、抹茶の風味を引き出すため石臼で時間をかけ茶葉を挽くという徹底も。ハーゲンダッツのクリームに負けない濃厚なうま味に香り、色合いなど こだわり抜いたひと品です。

※表記の料金には、いずれも消費税・サービス料10%が含まれます。※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

ホテル阪急インターナショナル広報担当：筒井 愛美・馬淵 絵梨・蘆田 恵美<sup>つつい まなみ まぶち えり あしだ えみ</sup>  
〒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

\*各商品の詳細は、次頁にございます\*

<商品概要>

▶ 25階 レストラン&スカイバンケット「ソラメンテ」

〔お問い合わせ〕 TEL：06-6377-3389（直通）

〔提供時間〕 ランチ 11:00～14:00（ラストオーダー）

〔メニュー名〕 リニューアル1周年記念メニュー「Lien リアン」より  
ハーゲンダッツ グリーンティ어의シランドル  
胡麻のクリームと松の実のフィナンシェとともに

〔料金〕 5,000円

〔内容〕 ハーゲンダッツアイスクリームを筒状にあしらった、目にも美しいひと品。抹茶の味わいと織りなすのは松の実のフィナンシェと、胡麻のクリーム。仕上げは、栗やいちじくなど夏から秋の味覚をひと皿に飾りました。

※店舗のリニューアルオープン1周年を記念した  
特別メニュー「Lien リアン」のデザートとして提供します。

▼「Lien リアン」メニュー

- ・海の幸のメリメロ 唐墨と柑橘の香り  
ミニリーフと鱒の卵を添えて バジルの香るソース
- ・オマール海老とスズキのヴァプール 海藻風味  
甲殻のジュ カプチーノ仕立て
- ・牛フィレ肉と鴨フォアグラのポアレ グラン・メール風  
バターナッツのピュレと茸のフォレストイエ  
マルサラ酒のソース など



デザートイメージ



コース料理イメージ

▶ 2階 バー「ケレス」

〔お問い合わせ〕 TEL：06-6377-3630（直通）

〔提供時間〕 月～土 17:30～23:45（ラストオーダー）

日・祝 17:30～22:45（ラストオーダー）

〔メニュー名〕 カクテル「朱夏<sup>しゅか</sup>の奏<sup>かなで</sup>」

〔料金〕 1,800円

〔内容〕 抹茶のほろ苦さとまったりとした味わいの甘酒を層にしたカクテル。  
上にはハーゲンダッツアイスクリームと炙ったマシュマロをトッピング。  
甘酒やアイスの濃厚な味わいと抹茶の苦み、オレンジの爽やかな香りが調和した一杯に。



以上