



報道機関各位  
プレスリリース

2019年8月22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

和と洋で織りなす「アフタヌーンティー」や、巨峰×コーヒーが香る「黒いカクテル」  
まるで魔女の血!?「ハロウィンスイーツ」など

～ハロウィン・プロモーション 2019～

2019年9月1日(日)より ホテル阪急インターナショナル・レストラン4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)では、2019年9月1日(日)より、レストラン4店舗にて「ハロウィン・プロモーション2019」を実施いたします。おばけやこもり、魔女などのモチーフと、かぼちゃや栗といった秋の味覚をお楽しみください。



- 名称 ハロウィン・プロモーション2019
- 期間 2019年9月1日(日)～10月31日(木)
- 内容
  - ① **アフタヌーンティー** ハロウィンアフタヌーンティーセット **1名様 3,000円**  
「ジャック・オ・ランタン」のもなかや、おばけを飾った紫いもムースなど。
  - ② **カクテル BLACK QUEEN (ブラック・クイーン)** **1杯 1,900円**  
「クラフトジン」をベースに、フランボワーズや巨峰×コーヒーの味わい。
  - ③ **ケーキ Sorcière - 魔女 - / Nuit de lune - 月夜 -** **各 550円**  
魔女の帽子にほうき、フランボワーズのソースが目目を惹くひと品と、竹炭で暗闇と満月に見立てたチョコでハロウィンの夜を表現したケーキの2種類が登場。
  - パン クーロンヌ・マロン / スイートポテトデニッシュ** **各 250円**  
**パンプキン・クグロフ** **1個 900円**  
マロンを飾った冠状のパンや、ゴロっとさつまいもにアーモンドの風味を活かしたひと品。人気商品のクグロフは、かぼちゃづくしに。
  - ④ **ビュッフェ・デザート** ハロウィンおばけの「飲む!? チーズケーキ」ほか  
**※秋のビュッフェメニューの一部として提供します。 1名様 3,700円～5,300円**  
秋のライブデザートコーナーにて登場する、キュートなおばけがあしらわれたスイーツ。

■ご予約・お問い合わせ

- ① 2階 ティーラウンジ「パルテール」 TEL: 06-6377-3631
- ② 2階 バー「ケレス」 TEL: 06-6377-3630
- ③ 1階 「テイクアウトコーナー」 TEL: 06-6377-3628
- ④ 1階 ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」 TEL: 06-6377-3618

※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。(テイクアウトコーナー、ナイト&デイはサービス料を頂戴していません。) ※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

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  
〒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、次頁以降にございます\*

<概要>

① **アフタヌーンティー** ハロウィンアフタヌーンティーセット

〔ご予約・お問い合わせ〕 TEL : 06-6377-3631 (直通)

〔提供時間〕 10:30~19:00 (ラストオーダー)

〔場所〕 2階 ティーラウンジ「パルテール」

〔料金〕 1名様 3,000円

〔内容〕 和と洋であしらうハロウィン。

かぼちゃの「ジャック・オ・ランタン」のもなかや、おばけがキュートな紫いものムースなど、遊び心溢れたスイーツが登場。

▽ メニュー

- ▶ かぼちゃのパイ
- ▶ クモの巣チョコと、抹茶のヴェリーヌ
- ▶ ジャック・オ・ランタン もなか
- ▶ おばけと紫いものムース
- ▶ スコーン (ジャム、クロテッドクリーム)
- ▶ サンドイッチ
- ▶ コーヒー または 紅茶



② **カクテル BLACK QUEEN** (ブラック・クイーン)

〔ご予約・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)

〔場所〕 2階 バー「ケレス」

〔料金〕 1杯 1,900円

〔内容〕 日本ならではの6種のボタニカル(桜花、桜葉、煎茶、玉露山椒、柚子)を使った「ジャパニーズクラフトジン」をベースに、ブラックベリーとラズベリーのリキュール、巨峰ジュースなど豊潤な香りを纏わせて。ドライでビターな、味わいをお楽しみください。

▽ 内容

- ▶ ジャパニーズクラフトジン「ROKU」
- ▶ シャンボールリキュール
- ▶ カルーア リキュール
- ▶ 巨峰ジュース ▶ ブラックベリー、チョコ など



③ **ケーキ Sorcière - 魔女 - / Nuit de lune - 月夜 -**

〔ご予約・お問い合わせ〕 TEL : 06-6377-3628 (直通)

〔提供時間〕 9:00~21:00 (ケーキは11:00~)

〔場所〕 1階 「テイクアウトコーナー」

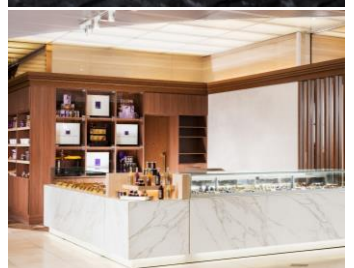
〔料金〕 各 550円

〔内容〕 ▶ Sorcière - 魔女 - (画像右)

魔女の帽子にほうき、フランボワーズのソースが目目を惹くひと品。なめらかなさつまいものブリュレに、爽やかな紅茶のムースと甘夏のマリージュを楽しんで。

▶ Nuit de lune - 月夜 - (画像左)

竹炭で色づけたグラサージュと、ゴールドのパウダー、満月に見立てたトリュフチョコでハロウィンの夜を表現。マロンムースの中に、マロンクリーム、洋酒の香りが広がるマロンガラスセとザクザクとしたシュトロイゼルがアクセント。



**パン** クーロンヌ・マロン / スイートポテトデニッシュ  
 パンプキン・クグロフ

- [料金・内容] ▶ クーロンヌ・マロン 1個 250円  
 クーロンヌ=フランス語で王冠という意味。フランス生地にもロンペースト、渋皮マロンをあしらいました。
- ▶ スイートポテトデニッシュ 1個 250円  
 サクサクとしたデニッシュに、アーモンドクリームとさつまいもの甘露煮をゴロっとのせました。
- ▶ パンプキン・クグロフ 1個 900円  
 かぼちゃ風味の生地、かぼちゃ餡とかぼちゃのダイスを巻き込みました。仕上げは、ホワイトチョコレートとかぼちゃの種をトッピング。



④ **ビュッフェ・デザート** ハロウィンおぼけの「飲む!? チーズケーキ」

[ご予約・お問い合わせ] TEL: 06-6377-3618 (直通)

[提供時間] 11:00~21:00

※平日ランチ&ディナー、日祝ディナーは時間無制限  
 (その他は時間入替制)

[場所] 1階 ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」

[料金] ランチ: 大人 1名様 3,700円~4,200円  
 ディナー: 大人 1名様 4,800円~5,300円

[内容] ビュッフェレストランもハロウィン仕様に。  
 9・10月限定で登場する、ライブデザートでは、思わず写真を撮りたくなるキュートなおぼけがのぞけます。  
 飲むチーズケーキはクリームチーズとヨーグルトの濃厚でコクがある中にも、スッキリとした美味しさに。  
 その場で、2種類のフレーバー※と、トッピングを選ぶ楽しさも。  
 ※フレーバー: ブルーベリー、フランボワーズ

▽デザート「Autumn Dessert Festival~秋の収穫祭~」その他

- ▶ かぼちゃモンブラン ▶ 紫いものムース
- ▶ 抹茶と栗のロールケーキ など



◆ 「ナイト&デイ」では、ハロウィンイベントも開催 ◆

▶ 【10/26 (土)、27 (日)、31 (木)】体験無料!

**BELéBEL** × NIGHT and DAY × グルメバイキング **オリンピア** 合同企画

ベルエビル美容専門学校<sup>の</sup>学生たちによる、  
 「ハロウィンペイント & ヘアアレンジ」を実施

▶ 【10/30 (水)、31 (木)】大人限定

おぼけグッズを身につけて来店すると「ハロウィンドリンク」をプレゼント



以上