

報道機関各位  
 プレスリリース

 2019年8月27日  
 株式会社阪急阪神ホテルズ  
 第一ホテル東京

## 動画に撮りたくなる新スタイルのスイーツ

### 目の前でビジュアルが変化する、秋限定チーズケーキ

2019年9月1日（日）よりロビーラウンジにて販売

第一ホテル東京（東京都港区新橋1丁目2番6号 総支配人 えやま やすひろ 江山 恭弘）では、2019年9月1日（日）より秋限定でムービージェニックなチーズケーキを「ロビーラウンジ」にて販売いたします。

透明フィルムに巻かれた状態で運ばれてくるチーズケーキ。ゆっくりとフィルムを外すと中に閉じ込められたソースや果実が溢れ出す仕掛けに。バイクドチーズケーキとムースフロマージュ、2種のチーズケーキに赤色のサワーチェリーソースがゆっくりと流れる様子を動画で撮影してお楽しみください。



①フィルムを手でつかみます

②ゆっくりと上に引き抜きます

③フィルムが外れると、中からソースが溢れ出します

④ソースと葡萄やチェリーの果肉がチーズケーキを覆います

- 【販売店舗】 1階「ロビーラウンジ」
- 【販売期間】 2019年9月1日（日）～11月30日（土）
- 【商 品】 「Tulun Cheese ートゥルーンチーズ」
- 【内 容】 バイクドチーズケーキとムースフロマージュ、2種のチーズケーキにクッキーランブル&アーモンドキャラメリゼのサクサク食感が楽しめる一皿。透明のフィルムを外すと、ふんわりミルクの泡、赤ワインベースのサワーチェリーソースがチーズケーキを包み込む、ムービージェニックなスイーツ。葡萄やバニララングドシャと一緒に。
- 【提供時間】 平日9：30～20：30（L.O.）／土・日・祝10：00～19：30（L.O.）
- 【料 金】 1,900円（コーヒー／紅茶／ハーブティー付き）※10月以降：1,936円
- 【お問い合わせ】 TEL：03-3596-5667（直通）

※画像は全てイメージです ※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

この件のお問い合わせは、第一ホテル東京 営業企画担当

TEL:03-3596-7790 FAX:03-3596-7724

E-mail : info@daiichihotel-tokyo.com ※掲載の画像データをご用意しております。