



報道機関各位
ニュースリリース

2019年11月20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
No. 19-020

焼きたてチーズタルト専門店「PABLO(パブロ)」×ホテル阪急インターナショナル
ホテル初コラボ・まるでチーズタルトなパンケーキ

2019年12月1日(日)より ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」にて提供

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^{すがの}伸一^{しんいち})では、2019年12月1日(日)より、ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」にて、焼きたてチーズタルト専門店「PABLO(パブロ)」監修のデザートを提供いたします。

同社とのコラボレーションは初の試みです。「白」をテーマに、チョコやクリーム、チーズを使用した「Snow White Dessert～冬のデザート～」のラインアップに、「パブロチーズタルト」をイメージしたパンケーキが仲間入りします。



<概要>

- ・期 間 2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)
- ・名 称 焼きたてチーズタルト専門店 PABLO(パブロ)監修「フロマージュ・パンケーキ」※ビュッフェメニューの1つとして提供
- ・料 金 ランチ 大人 3,700円～4,200円 / デイナー 大人 4,800円～5,300円
- ・内 容 パブロで使用されている「クリームチーズ」と「アプリコットジャム」を使用。生地にも「クリームチーズ」を練り込み、とろりなめらかな「クリームチーズソース」と酸味のある「アプリコットジャム」で仕上げました。「パブロチーズタルト」をイメージした、しっとりとしたパンケーキです。
- ・店 舗 1階 ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」
- ・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・特別営業日は時間入替制)。
- ・お問い合わせ TEL:06-6377-3618(直通)
- ・U R L <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/hhinternational/contents/restaurants/nightandday/>

■焼きたてチーズタルト専門店 PABLO (パブロ)とは



チーズタルトの最もおいしい瞬間、それは“焼きたて”。パブロは、お客様に驚きと感動を提供するチーズタルトアトリエです。「パブロ・ピカソが芸術に革命を起こしたように、美味しい感動と革命を。」そのテーマに向かい、パブロは独自の製法を編み出し、“焼き加減”の選べる焼きたてチーズタルトが誕生しました。

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。※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^{つつい}・馬淵^{まぶち}・蘆田^{あしだ}
TEL: 06-6377-3608 FAX: 06-6377-5715
e-mail: hhi-kikaku@hhi.co.jp