

報道関係各位
プレスリリース

2019年11月26日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-19-017

桂剥きにしたりんごと角切りりんご、2つの食感が楽しめる りんごづくしのご褒美デザート

2019年12月1日（日）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：今井 善夫^{いまい よしお}）では、2019年12月1日（日）より、冬のご褒美デザートをお取り扱いいたします。

りんごをほぼまるごと使用したケーキをご用意。食感が楽しめるよう、桂剥きにしたりんごのコンポートの中には、角切りりんごがアクセントのはちみつムースを入れました。さっぱりとしたりんごとはちみつムースが、しっとりとしたパウンドケーキと相性抜群です。

【期間】2019年12月1日（日）～2020年1月31日（金）

【料金】1個 950円（イートイン 968円）

【名称】peelingo（ピーリンゴ）
～ぐるぐるりんごとはちみつムース～

【内容】

ぐるぐると桂剥きにしたりんごをコンポートし、中に角切りりんご入りのはちみつムースをしのばせ、ホイップクリームで仕上げました。

<断面>



【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）

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。※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 / 三^み江^え、石^い見^わ、川^{かわ}崎^さ

TEL：06-6373-9262 FAX：06-6372-5203

メールアドレス osaka-pr@newhankyu.co.jp **掲載の画像データをご用意しております**