

報道関係各位
プレスリリース2019年11月27日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-19-018

間違いなしのコンビネーション！ 冬のおすすめケーキ
“苺×ピスタチオ” に “チョコ×グリオットチェリー”

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：^{いまい よしお}今井 善夫）では、2019年12月1日（日）より、冬のおすすめケーキ2種を販売いたします。

苺の甘酸っぱさとピスタチオの風味がクセになる「フレーズ・ピスターシュ」。甘すぎない爽やかな甘みの特徴です。もうひと品は、グリオットチェリーと濃厚なチョコを合わせた「グリオット・ショコラ」。口当たり滑らかなムースとともに、シュクセ※やビスキュイのサクッとした食感をお楽しみいただけます。

※シュクセ…アーモンドが入ったメレンゲ菓子

【期間】2019年12月1日（日）～2020年2月29日（土）

【料金】各1個650円（イートイン662円）

【名称・内容】

●フレーズ・ピスターシュ（画像上）

ピスタチオ風味のジョコンドの上にピスタチオブリュレとベリーゼリーのゼリーを閉じ込めた苺ムース。周りをアーモンド入りチョコでコーティングし、ピスタチオ風味のホイップクリームと苺風味のチョコ、苺でデコレーションしました。

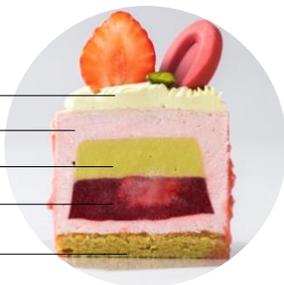
ピスタチオ風味のホイップクリーム

苺ムース

ピスタチオブリュレ

苺の果肉入りベリーのゼリー

ピスタチオ風味のジョコンド



●グリオット・ショコラ（画像下）

チョコでコーティングしたグリオットチェリーのコンフィチュールをはさんだアーモンドシュクセとプラリネムース、ビスキュイショコラ、ショコラムースを層にしました。



【場所】ホテル1階 ラウンジ「ブリアン」他

【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 / ^{みえ いわみ かわさき}三井、石見、川崎

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**