

【ホテル日航大阪】

オリジナルスイーツをリニューアル

世代を超えて伝えたいこだわりの美味しさ



(奥左から)練乳ロール、とろけるマンゴー、ダブルチーズ、(手前左から)お濃茶ロール、鳴門金時タルト

ホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人:ジャン・マーシャル)は、近年の海外からの宿泊ゲスト増加を受けて、ホテルオリジナルスイーツの一部商品をリニューアルし、2016年5月12日(木)より、新たに5種類のオリジナルスイーツと2種類のギフト用商品を発売しました。商品の詳細は以下をご参照ください。

■ホテルオリジナルスイーツ(新商品)

ロールケーキ 2種(各¥2,200、税金込)

「お濃茶(こいちゃ)ロールケーキ」直径約6cm×長さ約16cm

宇治抹茶の深い香りと濃厚な味わいの生地、生クリームと丹波種の黒豆を贅沢に使用した一品です。*本商品は冷凍貯蔵のケーキです。



天使の「練乳ロールケーキ」直径約6cm×長さ約16cm

ふわふわと柔らかな生地と優しい練乳クリームの味わいが“天使”を連想させる特別なロールケーキです。*本商品は冷凍貯蔵のケーキです。



「鳴門金時タルト」(¥2,200、同) 幅約3.5cm×長さ約16cm

カリッと香ばしくキャラメリゼした表面としっとりとした生地が対照的なタルト。なんと金時の上品な甘さが広がる一品です。*本商品は冷凍貯蔵のケーキです。

「とろけるマンゴーケーキ」(¥2,300、同) 直径約 15cm

マンゴームースとパッションフルーツ風味のホワイトチョコムースの爽やかな組み合わせが新しい、夏におすすめのケーキです。* 本商品は冷凍貯蔵のケーキです。



「ダブルチーズタルト」(¥2,300、同) 直径約 15.5cm

サクサクのタルト生地に、さっぱりとしたレアチーズクリームと濃厚なマスカルポーネチーズをブレンドしたクリームチーズの二層仕立てにし、パウダーシュガーをトッピングしました。

* 本商品は冷凍貯蔵のケーキです。



■ホテルギフト(新商品)

「ほろろクッキー3 缶詰め合せ」(¥3,100、税金込)

国内産米粉 100%で焼き上げた、お口の中でほろほろと溶ける香ばしい和スイーツです。小麦粉・卵不使用です。香りよく煎った上質のきなこ、懐かしい甘さの加工黒糖、ほろ苦い抹茶、3種類の詰め合せです。和紙をイメージした丸い缶は、海外からのお客様や女性ゲストへのお土産としてもおすすめです。



「日本茶 2 缶詰め合せ」(¥2,900、税金込)

じっくりと蒸した深い茶葉の色とコクがあと味の良い深蒸し煎茶、香ばしさとさっぱりとした味わいのほうじ茶、2種類の詰め合せです。日本茶の“味と香り”を存分に味わって頂きたい一品です。



販売店舗・お問い合わせ:

2F カフェレストラン「セリーナ」 TEL.06-6244-1036(直通)

2F ロビーラウンジ TEL.06-6244-1598(直通)

1F ティーラウンジ「ファウンテン」 TEL.06-6244-1695(直通)

* 店舗によって販売商品が異なります。* ネット販売等配送は承っておりません。

本件に関するお問い合わせ先:

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 ^{おにむら} 鬼村 知恵
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

直通 TEL. 06 (6244) 0747、直通 FAX.06 (6244) 0748 公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>