

【ホテル日航大阪】

「かき氷 ア・ラ・ファウンテン」6月1日(金)スタート!

マスクメロンをまるごと1玉使ったプレミアムかき氷が今年も登場します

昨年大好評の「メロンドットメロン」(5,300円、消費税込み・サービス料別途)や進化系宇治金時「かきごおりジャポン」(1,600円、同)などに加え、溢れんばかりの白桃天国「ピーチヘブン」(1,900円、同)が今年初登場!



「かき氷ア・ラ・ファウンテン」イメージ

大阪ミナミ、大阪メトロ心斎橋駅に直結するホテル日航大阪(所在地:大阪府中央区、代表取締役社長・総支配人:ジャン・W・マーシャル)では、2018年6月1日(金)より8月31日(金)の期間、ティーラウンジ「ファウンテン」(1階、62席)において、「かき氷 ア・ラ・ファウンテン」と題したオリジナルかき氷全6種類を発売いたします。

【「かき氷ア・ラ・ファウンテン」概要】

販売期間: 2018年6月1日(金)~8月31日(金)

販売店舗: 1階 ティーラウンジ「ファウンテン」

販売価格と商品詳細:

「メロンドットメロン」 5,300円(消費税込み・サービス料別途)

ハーフメロンを器にふわふわに削ったミルクシロップの氷の上に、メロン果汁のエスプーマとくり貫いた果肉をトッピング。マスクメロンをまるごと1玉分使ったプレミアムな一品です。

**「ベリークリームベリー」** 1,900円(同)

莓入りミルクシロップのふわふわ氷にアイスクリームと莓のエスプーマ、ブルーベリー&ラズベリーのソースに、純白のホイップクリームで仕上げた色鮮やかな一品です。



「かきごおりジャボン」 1,600 円(同)

ふわふわに削ったミルクシロップの氷の上に、アイスクリーム、抹茶とほうじ茶のエスプーマの相がけ、わらび餅、大納言小豆などをトッピングした、“宇治金時”の進化系かき氷。

**「パイナップルボード」** 1,900 円(同)

パイナップルを器にふんわり削ったミルクシロップの氷の上に、パイナップル 1/2 個分の果肉をのせた、シンプルかつダイナミックな一品です。

**「マンゴーファウンテン」** 1,900 円(同) * 6 月 1 日(金) ~ 7 月 31 日(火)

ふんわり削ったミルクシロップの氷の上に、マンゴーのエスプーマと果肉、食感のアクセントにマンゴーポップアーズを加えたトロピカルな一品です。

**「ピーチヘブン」** 1,900 円(同) * 8 月 1 日(水) ~ 8 月 31 日(金)

ふんわり削ったミルクシロップの氷の上に、アイスクリーム、フレッシュな完熟の果肉、ジュレ、エスプーマなどさまざまな白桃の味が楽しめます。



なお、いずれのかき氷にも練乳をお付けしており、お好みで、また食べ進む途中からの味の変化をお楽しみいただけます。

お客様からのお問い合わせ先:

1 階 ティーラウンジ「ファウンテン」 TEL.06-6244-1695

10:00~21:00(ラストオーダー20:30) 全席禁煙

店舗ホームページ <https://www.hno.co.jp/restaurant/fountain.html>



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 大阪府中央区西心斎橋 1-3-3

直通 TEL. 06(6244)0747、直通 FAX.06(6244)0748

メールアドレス: onimura.to@hno.co.jp

公式ホームページ <https://www.hno.co.jp>