

2018-024

2018年12月25日

【ホテル日航大阪】
一度に2つの味を楽しむ新感覚ぜんざい「Zen×善」
1月7日より期間限定販売

伝統的な小豆のぜんざいにアプリコットを加えた一品と、
さつま芋スープとアイスクリーム、焼きリンゴを楽しむ一品を食べ比べる、冬の新しいあったかスイーツ。



「Zen×善」イメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人: 呉服 弘晶)は、2019年1月7日(月)から2月28日(木)までの期間、ティーラウンジ「ファウンテン」(1階、席数:62席)にて、新感覚ぜんざい「Zen×善」を販売いたします。

寒い冬にいただく心も身体も温まるぜんざいに、ホテル日航大阪ならではの新しいアレンジを加えたスイーツが完成しました。馴染みのある小豆のぜんざいにアプリコットでアクセントを効かせた一品と、アイス&焼きリンゴにさつま芋スープを合わせて洋風に仕上げた一品の2つをセットにし、全く異なる2つの味を食べ比べながら楽しんでいただける「Zen×善」。お召し上がりの直前にそれぞれぜんざい、さつま芋スープを注ぎ入れていただき、お客様に仕上げの楽しさも味わっていただけます。詳細は下記をご覧ください。

【「Zen×善」概要】

販売期間: 2019年1月7日(月)~2月28日(木)

販売店舗: ティーラウンジ「ファウンテン」(1階)

提供時間: 11:00~21:00(L.O.20:30)

販売価格: お一人様 2,300円(緑茶付き、消費税込み・サービス料別)

お問い合わせ: ティーラウンジ「ファウンテン」 直通 TEL.06(6244)1695 営業時間 10:00~21:00(L.O.20:30)

ホームページ: <https://www.hno.co.jp/restaurant/fountain/zenzai.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、くわの 葉野 有花
〒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 <https://www.hno.co.jp>