

2019-007

2019年5月14日

【ホテル日航大阪】

「プレミアムかき氷」6月1日(土)販売開始！

メロンを1玉使った至福のかき氷「メロンドットメロン」、
桃好きにはたまらない白桃天国「ピーチヘブン」など全6種をラインナップ。



「プレミアムかき氷」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、ティーラウンジ「ファウンテン」(1階、席数:65席)にて2019年6月1日(土)から8月31日(土)までの期間、『プレミアムかき氷』全6種を提供いたします。

なめらかに削ったミルクシロップの氷の上に山盛りのフレッシュなフルーツ、ふんわり広がるエスプーマ、抹茶やほうじ茶の和風の味わいなど、昨年人気No.1の「ピーチヘブン」を始めとした6種の贅沢なかき氷をご用意いたしました。詳細は以下をご覧ください。

【「プレミアムかき氷」概要】

提供期間: 2019年6月1日(土)~8月31日(土)

提供店舗: ホテル日航大阪 ティーラウンジ「ファウンテン」(1階)

提供価格と商品詳細:

「メロンドットメロン」 5,500円

果物の王様、マスクメロンを1玉使用した夢のようなひと品。

メロンの器にふわふわに削ったミルクシロップの氷、メロン果汁のエスプーマ、くりぬいたメロン果肉をトッピングしました。

「マンゴーファウンテン」 1,500円 ※6月1日(土)~7月31日(水)限定

ミルクシロップの氷の上に、マンゴーの果肉、マンゴーのエスプーマとぶちっとした食感がお楽しみいただけるマンゴーホッパーズを加えたトロピカルなひと品です。



「ピーチヘブン」 1,700円 ※8月1日(木)～8月31日(土)限定
昨年大好評をいただいた白桃のかき氷。ミルクシロップの氷の上に、新鮮な
完熟の果肉、桃のジュレ、桃のエスプーマと桃づくしに仕上げました。



「かきごおりジャポン」 1,500円
ふんわり滑らかな氷の上に、ほうじ茶と抹茶のエスプーマをあいがけし、
わらび餅、大納言小豆などをトッピングした進化系和風かき氷です。



「ベリークリームベリー」 1,700円
莓入りミルクシロップのふわふわ氷に、莓のエスプーマと3種のベリー、
ホイップクリームをトッピングした愛らしいひと品です。



「パイナップルボード」 1,700円
パイナップルの器にミルクシーな氷とパイナップル 1/2 個分の果肉をのせ、
甘酸っぱいハーモニーをお楽しみいただけるインパクト満点なかき氷です。



尚、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。

※料金は全てサービス料 10%・消費税別

お問い合わせ：ティールounge「ファウンテン」 直通 TEL 06-6244-1695
営業時間 10:00～21:00(L.O.20:30) ※かき氷は 11:00～
ホームページ <https://www.hno.co.jp/restaurant/fountain/shaved-ice.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 桑野 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>