

2013-023

2013年8月23日

【ホテル日航大阪】
季節を愉しむ“スイーツ歳時記”シリーズ
9月は敬老の日「長寿ケーキ」、中秋の名月「お月見ケーキ」を販売



奥「長寿ケーキ」
手前「お月見ケーキ」

大阪・心斎橋のホテル日航大阪（大阪府中央区西心斎橋、総支配人：ジャン W マーシャル）では、おりおりの歳時をご家族揃ってスイーツで愉しんでいただこうと『スイーツ歳時記』として今年から季節のケーキ販売を展開しており、9月は「敬老の日」と「中秋の名月」をモチーフにデザインを施したケーキを販売いたします。

「敬老の日」は、“多年にわたり社会につくしてきた老人を敬愛し、長寿を祝う日”（「国民の祝日に関する法律」）とあり、ご家族から愛されるおじいさま、おばあさまに、いつまでも長生きしてもらいたい思いを込めて、長寿の象徴「鶴」と「亀」をあしらったチョコレートケーキの定番「オペラ」ケーキを、抹茶の風味で仕上げました。

一方、「お月見ケーキ」は、満月に浮かぶ餅をつくうさぎをモチーフとし、アールグレイのチョコレートムースをベースに、トリュフチョコレートをお餅でくるんでお月見団子に見立てたデザインや、マカロンのまん丸な月は、まるで絵本の世界のようです。

いずれも、レストランや宴会でご提供するデザートで評判の高いホテル日航大阪のパティシエチームが、味にもこだわり製作しました。本7月に就任した新シェフパティシエ大石貢一は、『おりおりの歳時に困むケーキを囲んで、ご家族のみなさんが和やかに過ごしていただければうれしいです。』と述べており、今後も新たなケーキを創作していきたいと考えています。

■【“スイーツ歳時記”9月のケーキ概要】
●敬老の日「長寿ケーキ」

販売期間：

2013年9月6日(金)～9月16日(月・敬老の日)

※受取希望日の3日前までのご予約を承ります。

特徴：チョコレートケーキの定番「オペラ」を、抹茶で製作しました。おじいさま、おばあさまの長寿を願って、鶴と亀をあしらいました。

価格：2,900円(税込) (サイズ：長さ約18cm)



製作：入江孝治


●中秋の名月「お月見ケーキ」

販売期間：2013年9月6日(金)～9月23日(月・秋分の日)

※受取希望日の3日前までのご予約を承ります。

特徴：月に浮かぶうさぎの餅つきをイメージ。

アールグレイのチョコレートムース、トリュフチョコレートをお餅でくるんだお月見団子をあしらっています。

価格：2,900円(税込) (サイズ：直径約15cm)



製作：河合直樹



いずれもお持ち帰り用です。

販売店舗：ホテル日航大阪 1階ティールounge「ファウンテン」

営業時間：10:00～21:00

ご予約・お問い合わせ：ファウンテン 06-6244-1695(直通)

【ホテル日航大阪について】

開業：1982年(昭和57年)9月4日

所在地：542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3

アクセス：地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅⑧号出口直結

施設紹介：地上32階、地下4階。

客室数635室、料飲施設9店舗、大小13の宴会場、チャペル、エステティックサロンなどを備える総合施設。

また、昨年チャペル全面リニューアルに続き、今夏、スカイバンケットルームをリニューアル。

大阪初オープンキッチン付きスカイバンケットルームが8月に誕生。

 ホテル日航大阪公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>

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・金本 和恵

〒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 <http://www.hno.co.jp>