

2012-030

2013年1月9日

バレンタインデーはパストリーシェフ直伝チョコレートでキマリ！
ホテル日航大阪 手作りトリュフセミナー付き
バレンタインデザートbuffet開催！
～カップル参加も大歓迎～



トリュフチョコレートとチョコレートデザート
イメージ写真

大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋、総支配人:ジャン W マーシャル)では、バレンタインデー前の2013年2月2日(土)に、1日限りホテルパストリーシェフによる「手作りトリュフセミナー付きバレンタインデザートbuffet」を31階バーラウンジ「スカイクルーザー」にて開催します。

2月と言えば言わずと知れた冬のホットなイベント「バレンタインデー」を14日に迎え、その準備に余念のない女性たちも多いところ。特別感あふれるオリジナルなチョコレートを準備することは、その後のカップルの親展にも影響しそう。

そこで、ホテル日航大阪では、パティシエ特製の本格トリュフチョコレートの作り方をデザートを食べながら学べるバイキングを開催。視覚、聴覚、触覚、嗅覚、味覚で確り体感できます。

会場となる、「スカイクルーザー」は、心斎橋の中心に位置するホテル日航大阪の31階にあり、地上100mからの夜景が楽しめるバーとして人気のスポットですが、バレンタインデーを前に1日限定で、カップル応援プランとして企画しました。

カップルでのご参加もお待ち申し上げます。

ホテル日航大阪では、テイクアウトのケーキはもちろんのことレストランでご提供するホテルパストリー部門のデザートは大変にご好評をいただいています。バレンタインデー時期には、ホテル人気ケーキ“ショーディエール(お鍋のケーキ)”が、バレンタインヴァージョンになって、販売いたします。



バレンタインショーディエール
¥4,600(直径15cm)
ヴァローナ社のチョコレートを
贅沢に使い、蓋まで食べられる
お鍋型のショコラケーキ。

「手作りトリュフセミナー付きバレンタインデザートbuffet」概要

会場：ホテル日航大阪 31F/バーラウンジ スカイクルーザー

開催期間：2013年2月2日(土)

開催時間：14:00～17:00 (80分制)

料金：お一人様¥3,800(サービス料・税金込み)

トリュフチョコレートの作り方セミナー、デザートbuffet、
お飲み物(スパークリングワイン、コーヒー、紅茶)付

※チョコレートの作り方セミナーは、デザートbuffetのコーナーでご覧いただけます。



【メニュー例】

■お飲み物：スパークリングワイン、コーヒー、紅茶

■パティスリーシェフ特製プレート(アシェット・ド・ショコラをまずはじめに)

■シェフ特製チョコレートデザート

・ブラウニーショコラ ・ガトーオペラ ・デリス ホワイトショコラ ・ショコラカフェノワール ・ガトーショコラ ・ロールショコラ

■シェフ特製デザート

・苺のショーケーキ ・赤い果実のムース ・バイクドチーズケーキ ・苺のミルフィーユ ・アップルパイ

■春のグラスデザート

・苺のスープとシャンパンのジュレ ・ティラミス ・抹茶ときな粉の和風ババロア ・三種のオレンジを使ったクープ

■おたのしみ

・チョコレートファウンテン ・グランマルニエトリュフチョコレート ・ボンボンショコラ 4種 ・フォンダンショコラ

等

ご予約・お問い合わせ：

バーラウンジ スカイクルーザー 直通 TEL.06(6244)1085 (受付時間 16:00～23:00 日祝は休み)

【ホテル日航大阪について】

開業：1982年(昭和57年)9月4日 今年開業30周年を迎えました。

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10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。
今年チャペル全面リニューアル、レディースルーム、エステティックサロンを新設しました。

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—^{おにやら}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>