

ホテルメイドの専用バゲットで作る極上フレンチトースト

カフェレストラン「カメリア」 フレンチトーストフェスタ

2013年1月15日(火)～2月28日(木)

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区波止場町、代表取締役社長:西本克彦)、ロビー階カフェレストラン「カメリア」では、2013年1月15日(火)から2月28日(木)まで、ホテルメイドの専用バゲットを使用したフレンチトーストの新商品を展開する「フレンチトーストフェスタ」を開催いたします。

ホテルオークラ神戸のフレンチトーストは、ホテルオークラ東京で培われた伝統のレシピを基に作る、お客様からの人気も高い一品です。ホテルメイドの食パンを前日から卵液に浸し、低温でじっくりと焼き上げるなど手間ひまをかけた工程を通じて、独特のふんわりとした食感をお愉しみいただけます。

今回の「フレンチトーストフェスタ」では、新商品として従来の食パンではなく、ホテルメイドのバゲット(フランスパン)を使用したフレンチトーストをご用意いたします。このバゲットは、石臼挽強力粉を使用し、前日の夜から仕込んで低温長時間発酵させることで、小麦の旨みを熟成させ、空気を多く含む、きめ細かな生地に仕上げるのが特徴です。今回のフレンチトーストフェスタのために、フレンチトースト専用としてホテルベーカリーシェフが考案したもので、フレンチトーストにすると外は香ばしく中はふわりとした味わいと食感を愉しめます。新たにご用意するのは、この専用バゲットを用いた「ベリーとホイップクリームのフレンチトースト」と「ハニーとバニラアイスクリーム添えフレンチトースト」の2種類。優雅な午後のティータイムにおすすめの一品です。

詳細は次のとおり。

■ カフェレストラン「カメリア」 「フレンチトーストフェスタ」 概要

日 時 / 2013年1月15日(火)～2月28日(木) 11:00a.m.～

場 所 / ロビー階 カフェレストラン「カメリア」

商 品 / ・ベリーとホイップクリームのフレンチトースト
・ハニーとバニラアイスクリーム添えフレンチトースト
※それぞれコーヒーまたは紅茶付き

料 金 / お一人様 各 ¥1,575 (税込・サービス料別)

ご予約・問い合わせ / カフェレストラン「カメリア」

TEL.078-333-3522(直通)

■ 報道関係者の方の問い合わせ

ホテルオークラ神戸 企画広報課

TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

担当: 山本 MB.090-1897-0081、鈴木



ベリーとホイップクリームのフレンチトースト



ハニーとバニラアイスクリーム添えフレンチトースト