

2024年5月

ハーゲンダッツ『ストロベリー』を使用した夏のひんやりデザートを提供 「- Cool dessert for Summer -」

7月1日(月)より期間限定でホテル阪急インターナショナルにてタイアップ企画を開催

ハーゲンダッツ ジャパン株式会社(本社:東京都目黒区、社長:五十嵐享子)は、ホテル阪急インターナショナル(本社:大阪市北区、総支配人:石田貴弘)とのタイアップ企画「- Cool dessert for Summer -」を7月1日(月)~8月31日(土)まで期間限定で開催します。本企画では、“夏のひんやりデザート”をテーマに、イチゴの果実本来の風味を楽しめる濃厚な味わいのハーゲンダッツ『ストロベリー』を使用した3種類のデザートが販売されます。



■デザート詳細

①「ストロベリーサマーパフェ」

イチゴの果肉入りソースに、イチゴゼリーとイチゴのグラニテを重ね、ハーゲンダッツのストロベリーアイスクリームをのせました。暑い夏にぴったりのひんやりとした口当たりが心地よいひと品です。

<提供店舗> 2階 ティーラウンジ「パルテール」

<料金> 2,000円

<提供時間> 11:00~19:00 (L.O.)

<お問い合わせ> TEL:06-6377-3631 (直通)



②「シャンドフリーズ」

木苺とレモンのリキュールを合わせた爽やかな味わいのデザートカクテルです。ハーゲンダッツのストロベリーアイスクリームをカクテルに溶け込ませると、まろやかな味わいに変化します。

<提供店舗> 2階 バー「ケレス」

<料金> 2,000円

<提供時間> 17:30~22:30 (L.O.)

<お問い合わせ> TEL: 06-6377-3630 (直通)

※定休日:日曜日・祝日



③「バニラのクラフティ 桃とハーゲンダッツストロベリーアイスクリーム添え」

バニラビーンズを効かせたカスタードのような味わいのクラフティと、ハーゲンダッツのストロベリーアイスクリームを組み合わせました。ひんやり濃厚な味わいをお楽しみいただけるひと皿です。



<提供店舗> 1階 ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」

<料 金> 平日 7,600円・土日祝 8,100円

※お盆期間 9,100円

<提供時間> 平日 17:30~21:00・土日祝 17:00~21:00

<お問い合わせ> TEL: 06-6377-3618 (直通)

※ディナービュッフェ (セレクト・デザート) の一部です。
(1名様1皿限定)

※定休日: 月・火曜日 (祝日は除く)

※6月1日 (土) より提供開始です。

■「- Cool dessert for Summer -」特設サイト

https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/hhinternational/contents/haagen_dazs_2024

※表記の料金はいずれも1名様分、消費税・サービス料10%が含まれます。

※画像は全てイメージです。