

フレンチのシェフが作る神戸のフラッペ、いよいよスタート ～カキ氷は進化する～

神戸メリケンパークオリエンタルホテル（所在地：兵庫県神戸市中央区／総支配人：荒木潤一）では、7月1日より8月31日までラウンジ&ダイニング「ピア」にて毎年人気のフラッペを味も装いもさらに進化させて今夏も提供いたします。フレンチのシェフ岸本達哉が作る神戸というおしゃれで美味しい街にふさわしいイメージで、とろける美味しさと手作り感満載の食感を楽しんでいただきます。氷を炙るなど面白い試みによりインパクトのある旨みを追求しています。



<左からマンゴーフラッペ 1400円/クリームあんみつ仕立て抹茶フラッペ 1500円/クリームブリュレフラッペ 1200円>

<概要>

- 【レストラン】 ラウンジ&ダイニング「ピア」(3階)
- 【販売期間】 2018年7月1日(日)～8月31日(金)
- 【販売時間】 11:00-17:00
- 【お問い合わせ先】 レストラン予約 078-325-8110 (受付時間 10:00-21:00)

*料金は税金・サービス料込み

【マンゴーフラッペ】

食感とおいしさのインパクト大なフラッペ。ココナッツ風味のブランマンジェの上に台湾式のふわふわと柔らかく濃厚なマンゴーのカキ氷とさっぱりしたシャリシャリ感のカキ氷にごろごろと大きなマンゴーの塊が交じり合い楽しい食感になります。ココナッツソース、ココナッツのメレンゲがマンゴーにととてもよく合います。

【クリームあんみつ仕立て抹茶フラッペ】

正統派フラッペ。バニラアイス入りのカキ氷の上に自家製抹茶ソースとあずき、白玉がバランスよく仕上がっています。

【クレームブリュレフラッペ】

調理の面白さを楽しんでいただくフラッペ。プリン、チョコレート、カキ氷、カスタードを敷き詰めた上に、チョコレートアイス、フィアンティーヌで彩りされたパフェスタイルです。氷を炙るという面白い試みがインパクトのある美味しさに繋がっています。



【ラウンジ&ダイニング「ピア」料理長 岸本達哉(きしもと たつや)】

大阪府大阪市出身。32歳。2004年9月に神戸メリケンパークオリエンタルホテル入社。バイキングレストラン「サンタモニカの風」や宴会調理での経験を経て、2007年6月にラウンジ&ダイニング「ピア」に異動。店舗のリニューアルオープンにも携わる。素材、調理法を追求し料理を創作する手腕を認められ、2014年1月にラウンジ&ダイニング「ピア」料理長に就任。季節の食材を用い、食べ合わせから生まれるハーモニーを計算した料理を提供することにこだわりを持つ。

《報道関係者からのお問い合わせ先》

神戸メリケンパークオリエンタルホテル 広報担当：柏崎・仲
神戸市中央区波止場町5番6号 電話: 078-325-8102 (広報直通) /FAX:078-393-1021