

2020-003

2020年5月29日

【ホテル日航大阪】

「プレミアムかき氷」6月1日(月)販売開始！

贅沢なメロン、新登場のチョコ&オレンジをはじめ、6種のかき氷が勢揃い。



「プレミアムかき氷」イメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人: 呉服 弘晶)は、ティーラウンジ「ファウンテン」(1階、席数: 65席)にて2020年6月1日(月)から8月31日(月)までの期間、『プレミアムかき氷』を提供いたします。

なお、ホテル日航大阪では、新型コロナウイルス感染拡大防止、およびお客様の安全と健康の確保のため、入店時の手指アルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保をお願いしております。また、密接を避けるためにご入店を制限させていただく場合がございますので、ご理解賜りますようお願いいたします。当ホテルの新型コロナウイルス感染症への取り組みについてはこちらをご確認ください。<https://www.hno.co.jp/other/covid-19.html>

【プレミアムかき氷】

なめらかでミルキーな口溶けのかき氷が、この夏は新たなラインアップで登場いたします。マスクメロンを1玉使ったリッチな「メロンドットメロン」、チョコ氷とオレンジのハーモニーが大人の味わいを醸し出す新登場の「チョコ&オレンジ」、毎年人気 No.1、8月限定の「ピーチヘブン」など6種類の至福のかき氷をご用意いたしました。

提供期間: 2020年6月1日(月)~8月31日(月)

提供店舗: ホテル日航大阪 ティーラウンジ「ファウンテン」(1階)

料金と商品詳細:

「メロンドットメロン」 5,500 円

果物の王様、マスクメロンを丸ごと1玉使用した贅沢なかき氷。
メロンの器にふわふわなミルクシロップの氷、メロン果汁のエスプーマ、丸くり抜いたメロン果肉をトッピング。



「チョコ&オレンジ」 2,200 円

パティシエ渾身の新商品。フランス・ヴァローナ社のカカオ70%のチョコレートを使用したパティシエ渾身の新商品。フランス・ヴァローナ社のカカオ70%のチョコレートを使用した濃厚なチョコ氷とオレンジエスプーマ、オレンジソースが調和した大人の味わい。キャラメリゼしたヘーゼルナッツ、アーモンドロースト、バニラアイスもアクセントに。



「ブルーミングストロベリー」 2,000 円

氷のお花が咲いたようなかわいらしさ満点の苺のかき氷。
バニラアイス、ミルクシロップの氷の上にやさしい酸味の苺のエスプーマ、フレッシュ苺、苺ソースの組み合わせが幸せをくれるひと品。



「かきごおりジャポン」 1,700 円

バニラアイス、ミルクシロップの氷の上にほろ苦い抹茶エスプーマと香ばしいほうじ茶エスプーマをダブルがけし、大納言小豆、抹茶わらび餅、黒糖わらび餅をトッピングした和風かき氷。



「アップルマンゴーファウンテン」 1,700 円 ※6月・7月限定

バニラアイス、ミルクシロップの氷の上に、マンゴーエスプーマ、アップルマンゴーの果肉、プチプチ食感が楽しいマンゴーホッパーズをのせたトロピカルなひと品。



「ピーチヘブン」 2,000 円 ※8月限定

毎年人気 No.1 のピーチは8月の1カ月限定で提供。
バニラアイスとミルクシロップの氷の上に、桃のエスプーマとジュレ、そして桃1個分のコンポートを贅沢に飾った桃づくしのかき氷。



尚、いずれのかき氷にも練乳をお付けしており、お好みで味の変化をお楽しみいただけます。

※料金は全てサービス料・消費税別

お問い合わせ: ティーラウンジ「ファウンテン」 直通 TEL 06-6244-1695

営業時間 10:00~21:00 (L.O.20:30) ※かき氷は 11:00~

「プレミアムかき氷」公式サイト

<https://www.hno.co.jp/restaurant/fountain/shaved-ice.html>



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—^{たかば}高場 順子、^{くわの}葉野 有花

〒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 公式ホームページ <https://www.hno.co.jp>