

2025年3月26日 #25/001

新作かき氷『セリーナのブリュレ氷』

2025年4月1日(火)より販売開始

ホテル日航奈良(奈良県奈良市三条本町8-1 総支配人 兼貞 孝行)では、2025年4月1日(火)より、ロビーラウンジ ファウンテン(3階)にて新作かき氷「セリーナのブリュレ氷」を販売いたします。



氷の聖地と呼ばれる奈良では、各店舗がかき氷の技術向上やメニュー開発に熱心に取り組み、特色を活かした美味しいかき氷を提供しています。そのため、毎年多くのお客様が名店の味を求めて奈良を訪れるようになりました。ホテル日航奈良でも2015年からかき氷を提供し始め、本年で10年目を迎えます。この記念すべき年に、新たな味をご堪能いただけるよう、4月1日(火)より新作のかき氷を販売いたします。

今回のかき氷は、館内レストラン「セリーナ」で大人気の「クレームブリュレ」をアレンジし、かき氷用に乳脂肪分を細部まで調整したブリュレエスプーマに、キャラメルソースをまとうせ、氷の中にはシロップ漬けのメロンを忍ばせています。優しいブリュレの甘さとソースのほろ苦さの調和が癖になる一皿です。ぜひホテルのラウンジで、ゆったりとご賞味ください。

※エスプーマとは、亜酸化窒素を使って食材をムースのような泡状に加工すること。

◇セリーナのブリュレ氷 概要◇

【期間】2025年4月1日(火)～8月31日(日) ※毎週木曜定休

【場所】ホテル日航奈良 ロビーラウンジ「ファウンテン」(3階)

【時間】13:00～18:00

【料金】1,800円 (消費税・サービス料込)

【お問い合わせ先電話番号】0742-35-6621 (ファウンテンではお席のご予約は承っておりません。)

※ロビーラウンジ ファウンテンでは常時2種類のかき氷をご用意しています。

4月～5月は『マンゴーヨーグルト氷』、6月～8月は『もも氷』を同時販売いたします。

※氷がなくなり次第終了することがございます。

※食材の入荷状況などにより提供期間や内容の変更をさせていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

◇ホテル日航奈良について◇

2005年7月1日開業。330室の客室、大小8つの宴会場、レストランなどを完備する奈良最大級のホテル。

JR奈良駅直結で、興福寺や奈良公園など観光地までも徒歩圏内という好立地。東側の客室からは若草山や奈良市街が望める。

住所：〒630-8122 奈良市三条本町8-1 最寄駅：JR奈良駅西口直結・近鉄奈良駅より徒歩12分

公式ウェブサイト：www.nikkonara.jp



《報道機関からのお問い合わせ先》

営業企画 広報担当：南、中村 Tel: 0742-35-8831 Fax: 0742-35-6868 E-mail: pr@nikkonara.jp

画像をご希望の方はどうぞ遠慮なくお申し出ください。データをお送りいたします。