

2025-010

2025 年 6 月 20 日

【ホテル日航大阪】

燕の巣とともに味わう中国料理のマンゴーデザート 2 種を 7 月 1 日より期間限定提供

15,000 円のまさにプレミアムなデザートで、暑い夏に癒しのひとときを



「燕の巣 de マンゴーかき氷」

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中心区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、中国料理「桃李」（3 階）にて、宮崎県産完熟マンゴーと燕の巣を使った「夏のプレミアムデザート」2 種（各 15,000 円、消費税・サービス料込）を、2025 年 7 月 1 日（火）から 8 月の宮崎マンゴー入荷終了までの期間限定で提供いたします。中国料理ならではの甘く冷たく贅沢なかき氷とパフェを、マンゴーの旬に合わせてお楽しみいただけます。

中国料理の定番として親しまれるマンゴースイーツが、「桃李」料理長 芝孝志の感性が光る逸品に仕上がりました。それぞれに宮崎県産の完熟マンゴー 1 個分を使用し、練乳入り燕の巣ソースを添えた、華やかで贅沢な 2 種のデザートです。

一品目は「燕の巣 de マンゴーかき氷」。たっぷりのマンゴープリンの上に、濃厚なマンゴーかき氷と、フレッシュな果肉をこぼれんばかりにトッピングしました。どこを食べても芳醇なマンゴーを味わい尽くせる特別なかき氷です。

二品目の「燕の巣 de マンゴーパフェ」は、美しく層になったリコッタクリームやココナツアイス、生クリーム、中国料理らしいピーカンナツのキャラメリゼと、たっぷりの完熟マンゴーが織りなす味の広がりをご堪能いただきたい一品です。

暑い夏に、みずみずしく甘み豊かなマンゴーと、稀少な燕の巣を優雅に楽しむひとときを、中国料理「桃李」でお楽しみください。

【中国料理 桃李「夏のプレミアムデザート」概要】

公式サイト：<https://www.hno.co.jp/restaurant/tohlee/summer-premium-dessert.html>

提供期間：2025 年 7 月 1 日（火）～8 月の宮崎マンゴー入荷終了まで

提供店舗：ホテル日航大阪 中国料理「桃李」（3 階）

料金：

- 「燕の巣 de マンゴーかき氷」
15,000 円



- 「燕の巣 de マンゴーパフェ」
15,000 円



ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内 TEL. 06-6244-1140（10：00～18：00）

※「燕の巣 de マンゴーかき氷」には、一部凍結マンゴー果汁を使用しています。

※写真はイメージです。

※表示料金は全てサービス料・消費税込みです。

本件に関するお問い合わせ先：ホテル日航大阪
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3
公式サイト <https://www.hno.co.jp>

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}栗野有花
直通 TEL. 06-6244-0747、直通 FAX.06-6244-0748