

2026-009

2026年6月18日

【ホテル日航大阪】

# 『夏のプレミアムデザート ～宮崎県産完熟マンゴー甜品～』を 中国料理「桃李」にて7月1日より提供

贅沢な燕の巣シロップをオプションでご用意



「完熟マンゴープリン&amp;マンゴーかき氷」オプション 燕の巣シロップ付き

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、中国料理「桃李」（3階）にて、『夏のプレミアムデザート ～宮崎県産完熟マンゴー甜品～』を2026年7月1日（水）～8月20日（木）の期間限定で提供いたします。

『夏のプレミアムデザート ～宮崎県産完熟マンゴー甜品～』では、中国料理で親しまれているマンゴースイーツに、「桃李」料理長 芝孝志ならではの発想を加えた、特別なかき氷とパフェをご用意します。

「完熟マンゴープリン&マンゴーかき氷」は、マンゴー果肉をたっぷりを使用したマンゴープリンの上に、濃厚なマンゴーピューレや生クリームなどを合わせたやわらかな氷を削り、フレッシュな果肉を贅沢にあしらいました。マンゴープリンは食感にこだわり、果肉との一体感を追求。なめらかに溶け合うような口当たり仕立てています。宮崎県産完熟マンゴーの豊かな甘みを十分に味わえる一品です。

「完熟マンゴーのチャイニーズパフェ」は、宮崎県産完熟マンゴーを主役に、バニラアイスクリームや中国カステラなどを重ね、ピーカンナッツのキャラメリゼとカシューナッツの砂糖がらめの軽やかな食感と香ばしさをアクセントに添えました。

また、食後のデザートとしても召し上がりやすいミニサイズもご用意します。

さらに、両メニューには、より贅沢な味わいをお楽しみいただけるよう、中華三大珍味の一つとして名高い燕の巣のトッピングをオプションでご用意しています。シロップで煮込んだ燕の巣に練乳ソースを添えてご提供します。

宮崎県産完熟マンゴーの濃厚な甘みと香りに、料理長 芝孝志ならではの趣向を加えた、かき氷とパフェの特別な味わいをご堪能ください。

## 【『夏のプレミアムデザート ～宮崎県産完熟マンゴー甜品～』提供概要】

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

提供期間：2026年7月1日（水）～8月20日（木）

※宮崎県産完熟マンゴーの入荷状況により、終了時期が変更となる場合があります。

提供時間：ランチ 11:30～14:30、ディナー17:30～21:00（L.O.20:30）休前日は～21:30（L.O.21:00）

提供店舗：ホテル日航大阪 中国料理「桃李」（3階）

料金：

- 「完熟マンゴープリン & マンゴーかき氷」

4,900円



- 「完熟マンゴーのチャイニーズパフェ」 4,900円



- 「完熟マンゴーのチャイニーズパフェ ミニ」 3,900円



- オプション：燕の巣シロップ 11,000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）

※「完熟マンゴープリン & マンゴーかき氷」には、宮崎県産以外のマンゴー果汁も使用しています。

※写真はイメージです。

※料金には消費税・サービス料を含みます。

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  
公式サイト <https://www.hno.co.jp>