

2020-017

2020年9月25日

【ホテル日航大阪】  
**テイクアウトケーキに新商品**  
**「和栗のプレミアムモンブラン」販売開始**

和栗のタルトにたっぷりの和栗クリームが贅沢な新シグニチャーケーキ



「和栗のプレミアムモンブラン」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、テイクアウト用ホールケーキの新作「和栗のプレミアムモンブラン」を販売開始いたしました。

シェフパティシエ大石真一が、ホテル日航大阪の新たな伝統の一品となるようなシグニチャーケーキとして生み出した贅沢なモンブランは、クッキー生地と和栗の入ったタルトをのせ、マスカルポーネクリームと和栗のクリームをたっぷりしぼり、大粒の渋皮栗甘露煮と生クリーム、クランブルと金箔で飾りました。クッキーやタルト、クランブルの食感が楽しく、ふんだんに使われた濃厚な栗の味わいを爽やかなマスカルポーネが引き立てる、ほかにはない特別なケーキです。

【「和栗のプレミアムモンブラン」概要】

料金: 5,000 円(消費税別)

サイズ: 直径 15 cm

販売店舗と販売時間:

ホテル日航大阪 ティーラウンジ「ファウンテン」(1 階)

直通 TEL.06-6244-1695 営業時間 10:00~21:00

カフェレストラン「セリーナ」(2 階) 直通 TEL.06-6244-1036

営業時間 7:00~22:00

テイクアウト商品のご案内 <https://www.hno.co.jp/other/takeout.html>

※3 日前までの要予約 ※テイクアウト専用。商品の発送は承っておりません。

当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.hno.co.jp/other/covid-19.html>



シェフパティシエ 大石真一

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—<sup>たかほ</sup>高場 順子、<sup>くわの</sup>栗野 有花

〒542-0086 大阪府中央区西心斎橋 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>