

ル・パン神戸北野
紫いものフロズンフラッペ 9月1日から販売中
～秋を彩るまろやかな甘みと芳醇な香りのフラッペ～



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド直営の「ル・パン神戸北野（総支配人：檜山 和司 所在地：神戸市中央区）」は2024年9月1日から、まろやかで上品な甘みのある綾紫を使用した秋限定の「紫いものフロズンフラッペ」を販売しています。

鮮やかなパープルが特徴のフラッペは、紫いもペーストをふんだんに使い、秋らしい豊かな風味と上品な甘さがぎゅっと凝縮した一杯です。クリームの上からトッピングした紫いものシロップとパウダーが見た目も味もより華やかに引き立てます。

同商品は、ル・パン神戸北野 伊丹空港店、ル・パン神戸北野 関西国際空港店、ラウンジ&バー グラン・ブルー 伊丹空港店にて2024年11月30日までの期間限定で販売いたします。

<紫いものフロズンフラッペ>

販売期間	2024年9月1日（日）～11月30日（土）
販売価格	850円（税込935円） ※税込価格はイートインでご注文時の料金です。
販売場所	ル・パン神戸北野 伊丹空港店 ル・パン神戸北野 関西国際空港店 ラウンジ&バー グラン・ブルー 伊丹空港店

<ル・パン神戸北野について>



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドの朝食で提供するパンが好評をいただき、多くのお客さまから「買って帰りたい」というお声をいただいたことから、直営のスイーツ&ベーカリーとして2012年に開業。兵庫県産の小麦粉、牛乳、卵といったこだわりの地産地消食材と、世界中から集めた厳選食材を用いて自家焙煎天然酵母種で作るホテルメイドのリッチな味わいのパンが人気。どれもシンプルな味付けで、食事と一緒に楽しみたいパンがたくさん。スイーツの街・神戸ならではの洒落で豊富な焼き菓子は、お土産にも最適です。

◆関連 URL: <https://www.l-s.jp/lepan/event-fair/imoflappel/>

◆お客様のお問い合わせ先：ル・パン神戸北野 伊丹空港店 TEL：06-6152-8700

《本件に関するお問い合わせ》 株式会社ラスイート 企画広報部 呉裕美（OH Yumi）
TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp