

2017-011

2017年7月12日

【ホテル日航大阪】

マスクメロンをまるごと1玉使ったプレミアムかき氷も

「かき氷 ア・ラ・ファウンテン」新発売！

8月31（木）まで。今年完成80周年の御堂筋のイチョウ並木を眺めながら、涼しいひとときを



練乳を添えた「メロンドットメロン」イメージ

本年9月4日（月）に開業35周年を迎えるホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋1-3-3、代表取締役社長・総支配人：ジャン・マーシャル）のティーラウンジ「ファウンテン」（1階、62席）では、2017年7月12日（水）より8月31日（木）の期間、「かき氷～ア・ラ・ファウンテン」と題して、オリジナルかき氷5種類を新発売いたします。

「**メロン ドット メロン**」（¥4,800、消費税込み・サービス料別途）はメロンを器にふわふわに削ったミルクシロップの氷に果汁のエスプーマ、くり貫いた果肉をトッピングした、マスクメロンまるごと1玉分を使ったプレミアムかき氷です。「**ベリークリームベリー**」（¥1,800、同）は苺ミルクシロップの氷と苺のエスプーマ、ベリーのソースに、純白のホイップクリームで仕上げました。この他にも、抹茶とほうじ茶のエスプーマに、わらび餅、白玉団子、大納言小豆を組合せた「**かきごおりジャポン**」（¥1,400、同）、マンゴーの果肉とエスプーマ、食感のアクセントにマンゴーポップアーズを加えた「**マンゴーファウンテン**」（¥1,600、同）、パイナップル1/2個分の果肉をのせた「**パイナップルボード**」（¥1,800、同）がございます。

いずれのかき氷にも練乳をお付けしており、お好みで、また食べ進む途中からの味の変化をお楽しみいただけます。

猛暑に比例するかのよう、ここ数年白熱する“かき氷ブーム”。今年完成80周年を迎えた御堂筋の美しいイチョウ並木を眺めながら、オリジナルかき氷で涼しいひとときをお過ごし頂ければと思います。商品詳細は下記をご覧ください。

【「かき氷ア・ラ・ファウンテン」概要】

販売期間：2017年7月12日(水)～8月31日(木)

販売店舗：1階 ティーラウンジ「ファウンテン」

販売価格と商品詳細：

「メロンドットメロン」 ￥4,800(消費税込み・サービス料別途)

メロンを器にふわふわに削ったミルクシロップの氷の上に、メロン果汁のエスプーマとくり貫いた果肉をトッピング。マスクメロンをまるごと1玉分使ったプレミアムな一品です。


「ベリークリームベリー」 ￥1,800(同)

莓入りミルクシロップのふわふわ氷に莓のエスプーマ、ブルーベリー & ラズベリーのソースに、純白のホイップクリームとワッフルで仕上げた、ビタミンカラー鮮やかな一品です。


「かきごおりジャポン」 ￥1,400(同)

ふわふわに削ったミルクシロップの氷の上に、抹茶とほうじ茶のエスプーマ、わらび餅、白玉団子、大納言小豆をトッピングした、“宇治金時”の進化系かき氷です。


「マンゴーファウンテン」 ￥1,600(同)

ふんわり削ったミルクシロップの氷の上に、マンゴーのエスプーマと果肉、食感のアクセントにマンゴーポップアーズを加えたトロピカルな一品です。


「パイナップルボード」 ￥1,800(同)

パイナップルを器にふんわり削ったミルクシロップの氷の上に、パイナップル 1/2 個分の果肉をのせた、シンプル且つダイナミックな一品です。



尚、いずれのかき氷にも練乳をお付けしており、お好みで、また食べ進む途中からの味の変化をお楽しみいただけます。

お客様からのお問い合わせ先：1階 ティーラウンジ「ファウンテン」 TEL.06-6244-1695

10:00～21:00(ラストオーダー20:30) 全席禁煙

 店舗ホームページ <http://www.hno.co.jp/restaurant/fountain.html>

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 おにむら 鬼村 知恵

〒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

 公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>
