

2024-005

2024年5月27日

【ホテル日航大阪】

暑い夏に涼しく味わう！「プレミアムかき氷」7月1日より提供

ホテル日航大阪の夏の定番！趣向を凝らした贅沢なかき氷5種が勢揃い。



「デュアルメロン」イメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪府大阪市中央区西心斎橋1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2024年7月1日（月）から8月31日（土）までの期間、ティラウンジ「ファウンテン」（1階）、および「ロビーラウンジ」（2階）の2店舗にて「プレミアムかき氷」を提供いたします。

昨年に続き猛暑が予想される今夏、ひんやり冷たいかき氷で心も身体も癒していただけるよう、パティシエが創意工夫を凝らした5種の「プレミアムかき氷」を取り揃えました。目玉は、昨年も大人気となった、赤肉・青肉メロンを合わせて1玉分使った夢のようなかき氷「デュアルメロン」。新たなビジュアルで昨年よりさらにインパクトある仕上がりとなった、メロン好き必見のご褒美かき氷です。その他にも、あずきとミルクが融合した和風氷や、期間限定で和歌山県のブランド桃 あら川の桃や、宮崎マンゴー、シャインマスカットをふんだんに使った、フルーツとともに味わうかき氷をラインアップします。

【プレミアムかき氷 概要】

公式サイト：<https://www.hno.co.jp/restaurant/fountain/shaved-ice.html>

提供期間：2024年7月1日（月）～8月31日（土）

提供店舗：ホテル日航大阪 ティラウンジ「ファウンテン」（1階）、「ロビーラウンジ」（2階）

提供時間：11：00～

料金と商品詳細：※料金は全てサービス料・消費税込

- 「デュアルメロン」 7,500円



赤肉と青肉のメロンを合わせて1玉分使った贅沢なかき氷。

青肉メロンの器の中には、マダガスカル産バニラビーンズを使用したバニラアイスとミルク氷。その上にたっぷりの赤肉メロンとメロン風味の生クリームをトッピング。お好みに合わせてお召し上がりいただける、2種（赤肉・青肉）のメロンソースをご用意します。

■「和（なごみ）～あずき～」 3,500 円



毎年人気の和風氷を、あずき風味でご用意。
抹茶プリンの上に、富士山をイメージして削ったあずきとミルクの2層の氷。その上にはあんこ、苺、わらび餅、白玉、アプリコット、最中を添えたバニラアイスを並べ、仕上げに抹茶パウダーをかけた綿菓子を飾りました。

■「あら川の桃」 4,000 円



期間限定 7月1日（月）～7月21日（日）

和歌山県紀の川市桃山町で生産されるブランド桃「あら川の桃」のコンポートを1玉分使用。
アーモンドのブランマンジェの上にミルク氷を重ね、「あら川の桃」のコンポート、桃のエスプーマ、ローズのシャーベットをかわいらしく盛りつけ、ラズベリーのフリーズドライをトッピング。

■「宮崎マンゴー」 4,000 円



期間限定 7月22日（月）～8月11日（日）

濃厚な甘さの宮崎マンゴーを1玉使用。
宮崎マンゴーのマンゴープリンと、トッピングした1玉分のフレッシュマンゴーのとろけるような味わいがミルク氷にマッチ。氷の上のココナッツソース、チョコアイスも相性抜群。ローストしたココナッツやクッキーの食感も楽しい一品。

■「シャインマスカット」 4,000 円

期間限定 8月12日（月）～8月31日（土）



8月後半から最盛期を迎えるシャインマスカットのかき氷が初登場。
爽やかなライムのシャーベットの上にミルク氷を重ね、カルピス®のエスプーマをトッピング。
10粒以上のシャインマスカットを並べ、リーフ型のシガールを飾って仕上げました。

お問い合わせ：

- ◆ティラウンジ「ファウンテン」（1階） 直通 TEL.06-6244-1695 営業時間 11：00～18：30（L.O.18：00）
※土・日・祝日 10：00～
- ◆ロビーラウンジ」（2階） 直通 TEL.06-6244-1598 営業時間 11：00～16：30（L.O.16：00）

※写真はイメージです。

※かき氷のご予約は承っておりません。

※かき氷のテイクアウトは承っておりません。

※「あら川の桃」は紀の川市の登録商標です。

※「カルピス®」はアサヒ飲料株式会社の登録商標です。

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}栗野有花
〒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>