

宮古島産のマンゴーだけを使用 4種類のマンゴースイーツ

7月4日(水)～8月下旬頃 集荷次第随時販売

宮古島東急ホテル&リゾート（沖縄県宮古島市、総支配人：吉井良介）では、7月4日（水）から8月下旬頃の「宮古島産マンゴー」収穫時期限定で、4種類のマンゴースイーツを販売いたします。



宮古島産のマンゴーだけを使ったこの時季限定のスウィーツ

今年もマンゴーの収穫時期になりました。宮古島の太陽を浴びて育った、果汁たっぷりのマンゴーを使用した4種類のマンゴースイーツをレストラン「シャングリ・ラ」、バー「ムーンシェル」で販売いたします。

2人でシェアして食べられる大きさの「マンゴーパフェ」は、バニラアイスやマンゴーシャーベット、角切りの宮古島産マンゴーがゴロゴロ入っていて食べ応えバツグン。高さ20cmの器に入れてご用意します。

素材そのままの味を堪能したいお客さまには「カットマンゴー」がおすすめ。丸々1玉ご提供いたします。

「マンゴープリン」は、宮古島産マンゴーの果肉をふんだんに使いとろける食感に仕上げました。マンゴープリンの中にはマンゴーゼリーも入っていてバニラアイスとマンゴーの果肉も乗っています。

「マンゴーロール」は、ふわふわの生地に甘さ控えめの生クリームと、宮古島産マンゴーを巻いてシンプルに仕上げました。

宮古島産マンゴーしか使用しないため販売時期や販売数に限りがありますが、とろける甘さをご堪能いただけるスイーツを是非お楽しみください。

概要や詳細につきましては別紙をご参照ください。

<本件に関する取材・お問い合わせ先>

宮古島東急ホテル&リゾート 販売促進部 水野(みずの)・宮國(みやぐに) TEL:0980-76-2109(代表) FAX:0980-76-6781

Email: 宮國 k.miyaguni@tokyuhotels.co.jp URL:<https://www.miyakojima-h.tokyuhotels.co.jp>

マンゴースイーツ概要

- 期 間：2018年7月4日（水）～2018年8月下旬頃
- 場所・時間：レストラン「シャングリ・ラ」 11:30～14:00
バー「ムーンシェル」 11:30～18:00
- 料 金：マンゴーパフェ 2,800円
カットマンゴー 2,300円
マンゴープリン 1,200円
マンゴーロール 950円

※販売期間に関しましては公式ホームページにてお知らせいたします。

※料金には消費税・サービス料が含まれています。

マンゴーパフェ

角切りの宮古島産マンゴーがごろごろ入った
食べ応えバツグンのマンゴーパフェ。

暑さが吹き飛ぶひんやりスイーツは2人で
シェアして食べても満足できる大きさです。



宮古島産マンゴーがたっぷり入った「マンゴーパフェ」

カットマンゴー

宮古島産マンゴーを丸々1玉使い、素材そのまま
の味を堪能できるメニューです。



カットマンゴー

マンゴープリン

宮古島産マンゴーの果肉をふんだんに使いとろける
食感に仕上げました。マンゴーゼリーの上にマンゴー
プリンやバニラアイス、果肉が乗った冷んやりメニュー。



マンゴープリン

マンゴーロール

ふわふわの生地に、甘さ控えめの生クリームと
宮古島産マンゴーを巻いてシンプルに仕上げました。



マンゴーロール