
都ホテル 尼崎
「いちごフェア」第2弾を開催
アフタヌーンティーセットや地元ささはら菜園のいちごを使ったケーキが登場

都ホテル 尼崎（所在地：兵庫県尼崎市昭和通2丁目7番1号）は、2022年4月1日（金）から5月31日（火）までの期間、「いちごフェア」第2弾を開催します。

「ロビーラウンジ ザ・ラウンジ」では、ストロベリーチョコフォンデュのアフタヌーンティーセットや3種のベリーを使ったパフェなど、「ケーキショップ」では、5種類のケーキをご用意しました。ケーキには地産地消として、地元尼崎市猪名寺にある“ささはら菜園”のいちごを使用します。

甘酸っぱいいちごの香りに包まれて、春爛漫のひとときをお楽しみください。

詳細は別紙をご覧ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

都ホテル 尼崎 マーケティング&セールス部

〒660-0881 兵庫県尼崎市昭和通 2-7-1

TEL : 06-6488-4777 FAX : 06-6488-0711

■実施概要■

【実施期間】2022年4月1日（金）～5月31日（火）

1階 「ロビーラウンジ ザ・ラウンジ」

- ストロベリーチョコフォンデュセット** 3,800円
 ストロベリーチョコフォンデュ / ウェルカムドリンク
 フルーツ / ガトーショコラ / ロールケーキ
 紅茶タルト / マカロン / いちご大福 / ストロベリーアイス
 グリッシーニ / ドライベジタブル ほか
 ロンネフェルトの紅茶またはハーブティーまたはコーヒー



ストロベリーチョコフォンデュセット

- 3種のベリープレートパフェ** 2,500円
 モンブラン風に絞ったいちごのクリームにブルーベリーのケーキ
 フランボワーズのマカロンなど楽しめる華やかなパフェです。
 コーヒーまたは紅茶付き



3種のベリープレートパフェ

- ハート最中のストロベリーアイス** 1,200円
 愛らしいハート最中の中には、ストロベリーアイスと
 瀬戸内レモンのきんとん、北海道産のあずきを添えた和スイーツ。
 コーヒーまたは紅茶付き



ハート最中のストロベリーアイス

1階 「ケーキショップ」

いちごのケーキ

- 10カラットショート** 830円
 大きないちごを飾ったインパクト大のショートケーキ
 いちごのみずみずしい味わいが口いっぱいに広がります。
- いちごのショートケーキ** 490円
 しっとりとしたスポンジにいちごと生クリームをサンドした
 定番のショートケーキ。
- シャルロットフレーズ** 570円
 ほのかに香るキルシュのババロア、ベリーのジュレを
 いちごのムースに合わせました。
 いちごの風味を存分に堪能できる一品。
- ジェルメ** 540円
 ブロンドショコラのムースの中には、いちごのコンポートと
 トンカ豆の香りを纏わせたブリュレ。
 春の芽吹きをイメージしたケーキ。
- いちごロールケーキ**
 1本1,750円 ハーフ900円 1カット320円
 丁寧に焼き上げたふわふわの生地、いちご、クリームの
 ハーモニーをご賞味ください。土日祝日限定商品です。



10カラットショート



いちごのショートケーキ



シャルロットフレーズ



ジェルメ



いちごロールケーキ

※ケーキはテイクアウトまたはザ・ラウンジにてお召し上がりいただけます。

※いちごの状態によりデコレーションなど変更になる場合があります。

※ケーキの料金は消費税を含むテイクアウト料金となります。

【ご予約・お問い合わせ】

ザ・ラウンジ&ケーキショップ 直通 TEL 06-6488-4961

営業時間 10:00~18:00 ※生菓子の販売11:00より開始

店舗URL <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/restaurant/lounge/>

※写真はすべてイメージです。

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。テイクアウト商品は消費税が含まれています。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

【都ホテル 尼崎】

公式HP <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/>

公式Instagram <https://www.instagram.com/miyakohotelamagasaki/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/miyakohotel.amagasaki>

ご参考

ささはら菜園

尼崎市猪名寺に位置するいちご農園。

「紅ほっぺ」「章姫」「かおり野」などの栽培を行っています。

オーナーの笹原篤史氏は「街に採れたてのいちごを」をモットーに、へた際まで真っ赤に完熟した実を収穫したその日のうちに

お客様へ届けたいと、肥料や栽培方法にこだわり生産されています。

日々、手間暇をかけ愛情を注いだいちごは

大粒で強い甘みと香りの良さが特徴です。

