

都ホテル 尼崎

秋の訪れを楽しむ「秋のスイーツコレクション」を期間限定で販売

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、2024年9月1日（日）から9月30日（月）までの期間、「秋のスイーツコレクション」を販売します。

みずみずしいシャインマスカットを贅沢に楽しめるショートケーキやイギリス原産のりんご“ブルムリー”を使ったグラスデザート、しっとりやさしい甘みが広がるマロンモンブランなど、秋の訪れを彩るスイーツの数々をご用意します。

パティシエの技術と愛情を込めた「秋のスイーツコレクション」をこの機会にお楽しみください。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■

【販売期間】 2024年9月1日（日）～9月30日（月）

【販売店舗】 ザ・ラウンジ&ケーキショップ

【商品概要】

秋のスイーツコレクション

□シャインマスカットのショートケーキ 800円

香りのよい、みずみずしい甘さが特長のシャインマスカットを
ふわふわスポンジと生クリームでサンドしました。

□ミルフィーユモンテリマール 800円

アンヴェルセという手法で織り込んだパイ生地に
フランス産のラベンダーはちみつで作ったムースモンテリマールと
アプリコットのコンフィチュールをサンドした一品です。

□グラシュ 750円

イギリス原産のりんご“ブラムリー”を使い、紅茶のジュレとブランデーの
ムースで大人の一品に。シンプルな構成がお互いの良さを引き出しています

□モンブラン（土日祝限定商品） 900円

ほっくりしたマロンクリームは、長時間、手間暇をかけて仕上げました。
香ばしいメレンゲ、きび糖を使ったクリームで味のバランスを整えました。

□フルーツプリン シャインマスカット 750円

シャインマスカットと白ワインのジュレを濃厚なプリンに合わせました。
真ん中のオレンジのコンフィチュールが味のアクセントになっています。

※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。

※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】

1F 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（ラストオーダー 17：30）

※生菓子の販売は11：00より開始

店舗URL <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/restaurant/lounge/>WEB予約 <https://www.tablecheck.com/ja/lounge-miyakohotel/reserve/>

※写真はすべてイメージです。

※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。

【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/>

以 上



シャインマスカットのショートケーキ



ミルフィーユモンテリマール



グラシュ



モンブラン



フルーツプリンシャインマスカット