

都ホテル 尼崎

深まる秋の味わいを楽しむ新作スイーツを期間限定で販売 洋梨・栗&ほうじ茶のスイーツ

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11月1日（金）から11月30日（土）までの期間、新作のスイーツを販売します。

さわやかな香り、独特な風味と食感が魅力の洋梨を贅沢に楽しめるスイーツに、和をモチーフにした栗とほうじ茶のスイーツをご用意します。

パティシエの技術と愛情を込めた新作のスイーツをぜひ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。



シャルロットポワールトンカ



洋梨のショートケーキ



禅

< 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11月1日（金）～11月30日（土）

【販売店舗】 ザ・ラウンジ&ケーキショップ

【商品概要】

新作スイーツ

□シャルロットポワールトンカ 900円

みずみずしい洋梨と相性の良い、甘く独特の芳香が特長のトンカ豆を合わせました。
シャルロットとはフランス語で「貴婦人の帽子」。その名の通りの可愛らしい見た目に
リボンを添えました。秋の恵みを感じるスイーツです。

□洋梨のショートケーキ 750円

旬の洋梨を贅沢に使ったショートケーキです。大きくカットした洋梨をサンドしています。
洋梨のジュシーで上品な味わいを楽しめるケーキです。

□禅 800円

ほうじ茶と栗を使った和スイーツ。中にタイベリーのソースを入れてアクセントにしています。
香ばしいほうじ茶の香りと栗の甘み、タイベリーの甘酸っぱさのバランスが絶妙な一品です。

※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