

---

都ホテル 尼崎  
夏季限定「かき氷」を販売  
パティシエが贈る趣向を凝らした贅沢氷菓

---

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、2025年6月16日（月）から9月30日（火）までの期間、4種類の夏季限定「かき氷」を販売します。

素材に食感、味わい深さやビジュアルにこだわったかき氷は、モンブラン風のクリームをあしらったいちごとマスカルポーネを使ったかき氷、あんみつのような味わいの抹茶と栗のかき氷など、パティシエが趣向を凝らし、それぞれ異なる味わいと彩りを楽しめるラインナップです。

暑い夏にふさわしい「かき氷」で、涼やかに贅沢なひとときをお過ごしください。  
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

■販売概要■

【販売期間】 2025年6月16日（月）～9月30日（火）

【販売店舗】 ロビーラウンジ ザ・ラウンジ

【提供時間】 11：00～17：30

夏季限定「かき氷」

赤と白の余韻 ～いちごとマスカルポーネ～ 2,000円

ふわふわ氷の中に、いちごソース、果肉、マスカルポーネクリームをたっぷり。白あん、クリームチーズ、いちごパウダーから作ったクリームをモンブラン風にあしらった見た目も華やかな一品。

桃香るひととき ～白桃とライチ～ 1,800円

氷の中心に、フランボワーズソース、白桃のマリネ、ライチジュレ、バニラアイスクリーム。白桃シロップをたっぷりとかけ、ドライフランボワーズ入りのメレンゲをトッピング。

トロピカル白露 ～マンゴーと杏仁～ 1,800円

みずみずしいフレッシュマンゴーと杏仁豆腐を氷の中に、さらにマンゴーシロップと杏仁シロップで仕上げ。トッピングにはマンゴーチップを添えました。

抹茶と栗の彩り和スイーツ 2,000円

あんみつのような味わいの和スイーツかき氷。氷の中に、黒蜜シロップ、いちご、みかん、寒天ゼリー、白玉団子、つぶあんを入れ、宇治抹茶シロップをかけました。栗ペーストをモンブラン風に重ねた贅沢仕様。



赤と白の余韻



桃香るひととき



トロピカル白露



抹茶と栗の彩り和スイーツ

【ご予約・お問い合わせ】

1F ロビーラウンジ ザ・ラウンジ

直通TEL 06-6488-4961

営業時間 10：00～18：00 (L.O.17：30)

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

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。

※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