

2023-006

2023年6月16日

【ホテル日航大阪】

## 夏の定番！「プレミアムかき氷」7月1日（土）販売開始

進化するかき氷で、今年も暑い夏に至福のひとときを。



「プレミアムかき氷」イメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2023年7月1日（土）から9月22日（金）までの期間、ティーラウンジ「ファウンテン」（1階）にて『プレミアムかき氷』を提供いたします。

美しくかわいらしいビジュアルと、ボリュームがありながら一皿食べきっても飽きのこない味わいを追求した『プレミアムかき氷』は、毎年多くの方にお召し上がりいただいています。そこで今年はメロン好きにはたまらない、赤肉と青肉のマスクメロンを合わせて1玉分贅沢に使った「デュアルマスクメロン」や、パイナップルを器にフルーツをたっぷり盛った「10種のフルーツボート」をはじめとした新作を含む5種をご用意することといたしました。氷の上にはフルーツやゼリー、わらび餅、クランブルや綿菓子などがそれぞれに華やかにトッピングされ、食感も楽しめます。また、フレーバーが異なるアイスクリームや別添えのソースとの調和もお楽しみいただきたいラインアップです。詳細は以下をご高覧ください。

## 【プレミアムかき氷 概要】

提供期間：2023年7月1日（土）～9月22日（金）

提供時間：11：00～18：30（L.O.18：00）

提供店舗：ホテル日航大阪 ティーラウンジ「ファウンテン」（1階）

公式サイト：<https://www.hno.co.jp/restaurant/fountain/shaved-ice.html>

料金と商品詳細：※料金は全てサービス料・消費税込



## ■「デュアルマスクメロン」 7,500円

赤肉と青肉、2種類のマスクメロンを合わせて1玉分使った贅沢なかき氷。青肉メロンの器の中に、ココナッツアイス、ミルク氷、丸くり抜いた赤肉メロンと、メロン風味の生クリーム、アメ細工をトッピングしました。くり抜いて残った赤肉メロンの果肉を使ったメロンソースをお好みでかけて召し上がれます。

## ■「10種のフルーツボート」 5,000円



パイナップルの器に見た目も味もトロピカルな一品。  
パイナップル、桃のコンポートの上にミルク氷を削り、パッションマンゴーのアイス、パッションフルーツ、キウイ、オレンジ、ドラゴンフルーツ、ブルーベリー、ラズベリー、いちご、パイナップル、マンゴーを賑やかに飾りました。  
ソースは爽やかなヨーグルトの風味。

## ■「和（なごみ）～ほうじ茶～」 3,500円



毎年人気の高い和風かき氷を、今年はほうじ茶風味でご用意。  
ミルク氷の下に隠れた濃い目の抹茶ゼリーと小豆、トッピングのほうじ茶パウダーや黒蜜わらび餅、黒豆きなこアイス、米菓子など和の甘味尽くしの一品です。  
ソースは自家製ほうじ茶ソース。

## ■「ピーチ x ピーチ」 4,000円

**期間限定 8月1日（火）～8月31日（木）**


短い桃の旬を楽しむ期間限定かき氷。  
杏仁豆腐の上にミルク氷を重ね、桃1玉分のコンポート、ジャスミンティーゼリー、ヨーグルトアイス、ラズベリークランブルをトッピング。  
ホワイトピーチとブラッドピーチをミックスしたソースで彩り鮮やかに仕上げました。

## ■「なにわミックスジュース」 3,500円

**期間限定 8月1日（火）～8月31日（木）**


ミックスジュース風味の氷、甘夏と桃のコンポート、バナナ、氷の下に隠れたバニラアイスの組み合わせはまさに大阪名物ミックスジュース。トッピングには懐かしさを感じさせる綿菓子とチェリー。  
オレンジ、りんご、バナナ、桃を使った、氷とは風味を変えたミックスジュースソースを添えました。

お問い合わせ：ティーラウンジ「ファウンテン」（1階） 直通 TEL.06-6244-1695

営業時間 11：00～18：30（L.O.18：00） ※土・日・祝日 10：00～

<https://www.hno.co.jp/restaurant/fountain.html>

※写真はイメージです。

本件に関するお問い合わせ先：ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 - 高場 順子、<sup>たかば</sup> 順子、<sup>くわの</sup> 葉野 有花  
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3  
直通 TEL. 06-6244-0747、直通 FAX.06-6244-0748 公式サイト <https://www.hno.co.jp>