
都ホテル 尼崎

みずみずしい、旬の味わいが魅力 桃を使った「Peach Sweets」を販売

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、2022 年 7 月 1 日（金）から 8 月 31 日（水）までの期間、「Peach Sweets」を販売します。

夏に旬を迎えるみずみずしい桃を使い、涼しげなグラスデザートや桃をまるごと 1 個使ったケーキなど、3 種類の「Peach Sweets」をご用意しました。

甘く芳醇な香りとみずみずしい旬の味わいを、ぜひお楽しみください。

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】 2022年7月1日（金）～8月31日（水）

【販売店舗】 ケーキショップ

【商品概要】

Peach Sweets

□まるごとピーチタルト 930円

桃をまるごと1個使った贅沢なタルト。
グロゼイユのソースやベルベヌのジュレを中に
忍ばせる事により、味に深みをだしています。

□ペッシュメルバ 630円

オペラ歌手ネリー・メルバの為に考案されたデザート
をグラスデザートにアレンジした一品。
桃とフランボワーズ、バニラの絶妙な味のバランスを
楽しめる涼しげな夏のデザートです。

□パシオン 550円

フランスのペッシュ・ド・ヴィーニュという
赤い果肉の桃をムースに。
中に入ったパッションフルーツのクリームがアクセントです。
夏らしい味わいを楽しめるケーキ。

※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。

※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（ラストオーダー 17：30）

※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。

※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>



まるごとピーチタルト



ペッシュメルバ



パシオン