

都ホテル 尼崎

冬を彩る期間限定の「ウインタースイーツ」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、2023年11月1日（水）から12月31日（日）までの期間、「ウインタースイーツ」を販売します。

スノードームのようなフォルムが可愛らしいホワイトチョコレートムースやリンゴとキャラメルバランスが絶品の一品、シャインマスカットのデコレーションが美しいタルト、クリスマスリースに見立てたピスタチオのケーキなど、パティシエの技術と愛情を込めた「ウインタースイーツ」をご用意します。

この時季にしか味わえない冬のスイーツを、くつろぎのティータイム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】 2023年11月1日（水）～12月31日（日）

【販売店舗】 ケーキショップ

【商品概要】 ウインタースイーツ

- **タルトレットミュスカ** 730円
シャインマスカットとフランボワーズをあわせたタルト。
サワークリームを入れて酸味を加えています。
- **ミルフィーユバニージュ** 650円
アンヴェルセという手法で織り込んだパイ生地に
甘いバニラの香りが魅力のクリームをサンドしました。
- **カルヴァ** 640円
りんごのクラフティーの上にカルヴァドスの
シブーストをのせてキャラメリゼした一品です。
- **モンブラン** 800円
11月26日（日）までの土日祝限定
ほっくりしたマロンクリームに仕上げるため、
栗に低糖度のシロップを長時間かけ浸透させました。
中の生クリームにきび糖を加えコクを出しています。
- **ラネージュ** 660円
スノードームのようなフォルムが可愛い冬ケーキ。
ホワイトチョコレートのムースの中に
グリオットのジュレをしのばせています。
- **クロンヌ** 720円
贅沢にピスタチオを使い、6種のベリージュレと
あわせたケーキ。食感も楽しい工夫をしています。
クロンヌとはフランス語でリースの意味。



タルトレットミュスカ



ミルフィーユバニージュ



カルヴァ



モンブラン



ラネージュ



クロンヌ

※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/>

※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