
都ホテル 尼崎

いちごのシーズンがスタート！「ストロベリースイーツ」販売

地元ささはら菜園のいちごを使用

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1月1日（月・祝）から3月31日（日）までの期間、ザ・ラウンジ&ケーキショップにて「ストロベリースイーツ」を販売します。

たっぷりのいちごが楽しめるタルトやリング状のシューにいちごとクリームを挟んだパリ・ブレスト、ブロンドチョコレートを使ったグラスデザートなど、いちごを使った6種類のケーキをご用意します。

今年も地産地消として、地元尼崎市猪名寺にある“ささはら菜園”のいちごを使用します。

みずみずしく、可憐ないちごのスイーツで春の訪れを感じるひとときをお楽しみください。

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】 2024年1月1日（月・祝）～3月31日（日）

【販売店舗】 1階 ザ・ラウンジ&ケーキショップ

【商品概要】

ストロベリースイーツ

□タルトレットフレーズ 700円

いちごをたっぷりとのせたタルト。
カスタードにサワークリームを合わせ、
バランスの良い味わいに仕上げました。

□いちごのパリ・ブレスト 750円

リング状のシュー生地にピスタチオのカスタードを絞
いちごを贅沢に飾りました。

□ドゥルセ 700円 1月31日（水）まで

ヴァローナ社の「ドゥルセ」を使ったグラスデザート。
ブロンドチョコレートのキャラメルのような風味を生かし、
いちごジュレやベリーソースと合わせました。

□いちごのミルフィーユ 750円 1月31日（水）まで

144層に織り込んだサクサクのパイに
いちごジャム、カスタードのベストマッチ。
キルシュの香りをお楽しみください。

□SAKURA 700円

トンカの香りを移したムースにいちごのコンポートと
バニラのブリュレを入れています。
ムースを覆う求肥や下に敷いた抹茶のサブレなど
和のテイストを加えた一品です。

□いちごショートケーキ 700円

しっとりとしたスポンジにいちごと生クリームを
サンドした定番のケーキです。



タルトレットフレーズ



いちごのパリ・ブレスト



ドゥルセ



いちごのミルフィーユ



SAKURA



いちごショートケーキ

※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。

※いちごの状態によりデコレーションなど変更になる場合があります。

※表示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/>

ささはら菜園

尼崎市猪名寺のいちご農園。

「紅ほっぺ」「章姫」などの栽培を行っています。

オーナーの笹原篤史氏は「街に採れたてのいちごを」をモットーに、

へた際まで真っ赤に完熟した実を収穫したその日のうちに

お客さまへ届けたいと、肥料や栽培方法にこだわり生産されています。

日々、手間暇をかけ愛情を注いだいちごは

大粒で強い甘みと香りの良さが特徴です。



以 上