

# NEWS RELEASE

20<sup>th</sup>  
anniversary  
感謝を心に、感動のおもてなしを。



帝国ホテル  
大阪

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2015年(平成27年)5月28日

3種類のチョコレートソースを使用したかき氷を期間限定で販売

『ホワイトベリー』  
『トロピカルサンライズ』  
『チョコレートミント』

期間：6月1日(月)～9月30日(水)

場所：ロビーラウンジ「ザ パーク」(1階)

料金：1,620円 ※消費税込・サービス料別



「ホワイトベリー」(写真 左)、「トロピカルサンライズ」(写真 中央)、「チョコレートミント」(写真 右)

帝国ホテル大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）では、ロビーラウンジ「ザ パーク」（1 階）にて、チョコレートソースを使用した 3 種類のかき氷「ホワイトベリー」「トロピカルサンライズ」「チョコレートミント」を期間限定で販売いたします。



ロビーラウンジ「ザ パーク」でご用意するかき氷 3 種は、それぞれ味わいの異なるチョコレートを使用した新感覚のかき氷です。氷とソースが層になり、また上からソースをかけることで食感の変化を楽しめるかき氷に仕上げました。

それぞれに使用するフルーツと相性の良いチョコレートソースを選定し、甘味と酸味が溶け合う個性的な 3 種類のかき氷を楽しんでいただけます。

また、中国料理「ジャスミンガーデン」（23 階）では、ふんわりとした食感が特徴的なかき氷「雪雲氷（シュエワンピン）」を、カクテルラウンジ「レインボーラウンジ」（23 階）では、フローズンカクテル「フローズン マンゴー ダイキリ」を、それぞれ販売いたします。

「帝国ホテルのかき氷」「夏のフローズンカクテル」の概要は次の通りです。

## 帝国ホテルのかき氷 概要

### ◆ ホワイトベリー

ホワイトチョコレートソースをかけた氷の下に、アロエ入りのベリーのソースとラズベリーやブルーベリーなどの果実がたっぷり入っています。

### ◆ トロピカルサンライズ

ミルクチョコレートソースと、トロピカルフルーツと杏のソース、杏、オレンジ、アロエの果肉が詰まっています。

### ◆ チョコレートミント

チョコレートソースと爽やかなミントソースが好相性で、アロエの果肉と、ココナッツ&バナナアイスを合わせました。

販売期間：6月1日（月）～9月30日（水）

価 格：1,620 円 ※消費税込・サービス料別

販売場所：ロビーラウンジ「ザ パーク」（1 階）

平日 14：00～20：00 土日祝 15：00～20：00

### ◆ 雪雲氷(シュエワンピン)

ミルク味の氷を薄く削った、ふわふわ新食感の台湾風かき氷。ブラックタピオカとフローズンマンゴーをのせ、マンゴーソースをかけました。

販売期間：6月1日（月）～9月30日（水）

価 格：1,500 円 ※消費税込・サービス料別

販売場所：中国料理「ジャスミンガーデン」（23 階）

11：30～14：30、17：30～21：30



## 夏のフローズンカクテル 概要

### ◆ フローズン マンゴー ダイキリ

フレッシュなマンゴーの果肉とジュースを使った、なめらかな口当たりの本格的なフローズンカクテルです。

価 格：2,000 円 ※消費税込・サービス料別

販売場所：カクテルラウンジ「レインボーラウンジ」 (23 階)

17 : 00～23 : 00



<ご予約・お問い合わせ先>

帝国ホテル 大阪 各レストラン TEL. (06)6881-1111 (代表)