

# NEWS RELEASE



帝国ホテル  
大阪

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

2016年(平成28年)5月25日

パストリーシェフが考案した、フルーツやゼリー、アイス、ソースなどを組み合わせた  
パフェに見立てたかき氷を販売

## 『ピーチサイド』 『抹茶道 (まっちゃみち)』

期 間：7月1日(金)～8月31日(水)

場 所：ロビーラウンジ「ザ パーク」(1階)

料 金：1,700円 ※消費税込・サービス料別



左から「ピーチサイド」、「抹茶道」

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、2種類のかき氷「ピーチサイド」と「抹茶道」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 2 種は、フルーツや自家製のゼリー、アイス、ソースなど様々な層の味が楽しめる、ペストリーシェフ特製のパフェに見立てたかき氷です。氷とソースが層の間にフルーツや凍らせたゼリーを入れ、食感の変化を楽しめるかき氷に仕上げました。

また、中国料理「ジャスミンガーデン」（23 階）では、昨年ご好評をいただいた、ふんわりとした食感が特徴的な台湾風かき氷「雪雲氷（シュエワンピン）」を販売いたします。

「帝国ホテル大阪のかき氷」の概要は次の通りです。

## 帝国ホテル大阪のかき氷 概要

### ロビーラウンジ「ザ パーク」 (1階)

期 間 : 7月1日(金)～8月31日(水)  
価 格 : 各 1,700 円 ※消費税込・サービス料別  
提供時間 : 平日 14:00～20:00 土日祝 15:00～20:00  
問い合わせ先 : 06-6881-4888

#### ◆ 『ピーチサイド』

ラズベリーのソースを下に敷き、ピーチのシロップをかけた氷、バニラアイスとヨーグルトシャーベット、ハイビスカスで香り付けした白桃とアロエのコンポートなどをトッピングしました。フルーツの実やアイスクリームなどパフェのような味の変化をお楽しみいただけます。

#### ◆ 『抹茶道(まっちゃみち)』

カスタードソースの上に、宇治抹茶のシロップをかけた氷、バニラアイスときなこアイス、抹茶を凍らしたゼリー、大納言小豆などをトッピングしました。アイスやゼリーなど新しい食感を楽しめるかき氷です。

## 中国料理「ジャスミンガーデン」(23階)

期 間 : 7月1日(金)～8月31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  
問い合わせ先 : 06-6881-4884

### ◆ 『雪雲氷(シュエワンピン)』

ミルク味の氷を薄く削り綿雪のようにふわふわした食感が  
楽しめる台湾風かき氷です。

今年は「マンゴー」と「フランボワーズ」2種のフレーバーを  
ご用意いたします。

