

2015年3月

PRESS RELEASE

オークラ ホテルズ & リゾーツ/JAL ホテルズ 関西の6ホテル共同企画 ホテルで食べたい！ 苺スイーツコレクション

開催期間:2015年3月14日(土)~4月12日(日)

株式会社ホテルオークラ
株式会社 JAL ホテルズ

株式会社ホテルオークラ(本社:東京都港区、代表取締役社長:荻田敏宏)が運営する「オークラ ホテルズ & リゾーツ」と、株式会社 JAL ホテルズ(本社:東京都品川区、代表取締役社長:マルセル・ファン・アルスト)が運営する「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル」は2015年3月14日(土)~4月12日(日)の期間、関西の6ホテル(京都ホテルオークラ、ホテルオークラ神戸、ホテル日航大阪、ホテル日航関西空港、ホテル日航奈良、ホテル日航姫路)にて、初のスイーツ共同企画『ホテルで食べたい！ 苺スイーツコレクション』を開催いたします。

本企画は、若い年齢層のお客様を含め、幅広い年代の方々にホテルをよりお気軽にご利用いただきたいという思いを込めて、関西の6ホテルにてプロジェクトチームを結成し、進めてまいりました。今後、共同企画として継続的に開催してまいります。その第一弾の企画は旬のフルーツである“苺のこだわりスイーツ”です。

産地やブランド、素材のコンビネーション、キュートなフォルム、少しずつ色々と、など各ホテルが“こだわり”のテーマを掲げ、特別に作った新作苺スイーツをそれぞれご用意いたします。カフェ、ラウンジ、バイキングレストランなどレストランの種類もホテル毎に異なり、ママ友会、女子会や自分へのご褒美、デートなど様々な場面でご利用いただけます。春のお出かけシーズンは、是非ホテルを上手に使いこなして至福のひとつときをお過ごしください。



オークラ ホテルズ & リゾーツ/ニッコー・ホテルズ・インターナショナル 関西の6ホテル共同企画 『ホテルで食いたい！ 苺スイーツコレクション』

期間：2015年3月14日(土)～4月12日(日)

<http://www.hno.co.jp/sweet/>

◆京都ホテルオークラ 2種『フルール / ミルフィーユ・オ・プランタン』

(604-8558 京都府京都市中京区河原町御池 / 地下鉄東西線「京都市役所前駅」直結)

販売店舗 1階 カフェ「レックコート」 TEL 075-254-2517 (直通)

営業時間 08:00～22:30 スイーツ提供時間 09:00～22:00

料金 いずれも テイクアウト 540円(税込)・イートイン 594円(税・サ込)

こだわりポイント キュートな見た目の「フルール」は、数種のベリーを合わせた苺のムースに、ジャスミンティージュレが華やかに香る大人の深い味わい。「ミルフィーユ・オ・プランタン」は、さわやかな甘みのイチゴのムーススライスに旬のフレッシュなイチゴをたっぷりサンドした春ならではのミルフィーユです。



◆ホテルオークラ神戸 2種『あまおうのプレミアムショートケーキ / 苺のシャルロット』

(650-8560 兵庫県神戸市中央区波止場町2-1 / JR・阪神「元町」駅より徒歩10分・三宮バスターミナルよりシャトルバス毎日運行)

販売店舗 ロビー階 カフェレストラン「カメリア」 TEL 078-333-3522 (直通)

営業時間 06:30～23:00 スイーツ提供時間 11:00～23:00

料金 あまおうのプレミアムショートケーキ: テイクアウト 594円(税込) / イートイン 653円(税・サ込)

苺のシャルロット: テイクアウト 486円(税込) / イートイン 534円(税・サ込)

こだわりポイント ショートケーキはビスタチオ風味のスポンジとホワイトチョコクリームでブランド苺の一種『あまおう』をたっぷりサンド。シャルロットは苺と共にふわっと口溶けの良い生地をお楽しみください。



◆ホテル日航大阪 『春の花をちりばめた ストロベリー6』

(542-0086 大阪府大阪市中央区西心斎橋1-3-3 / 地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線⑧号出口直結)

販売店舗 1階 ティーラウンジ「ファウンテン」 TEL 06-6244-1695 (直通)

2階「ロビーラウンジ」 TEL 06-6244-1598(直通)

営業時間 10:00～21:00 (ラストオーダー20:30)

スイーツ提供時間 11:00～21:00 (ラストオーダー20:30)

料金 2,000円(コーヒー または 紅茶付き / 税・サ込)

こだわりポイント 苺と相性抜群の素材を組み合わせた6種類の苺スイーツは見た目もチャームングに！春にぴったりの心花やぐー皿をお楽しみいただけます。



◆ホテル日航関西空港 3種『和歌山県九度山産苺のショートケーキ / タルト / パイ』

(549-0001 大阪府泉佐野市泉州空港北1番地 / JR・南海電車「関西空港」駅直結・関西国際空港第1ターミナルより徒歩3分)

販売店舗 2階 オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」 TEL 072-455-1123 (直通)

営業時間 06:00～23:00 スイーツ提供時間 14:30～16:30

料金 1,500円(税・サ込) ※アフタヌーンブッフェにて提供。

こだわりポイント シェフ安田が「一味惚れ」した和歌山県九度山産の苺を使ったスイーツ3種類をお届け。「酸味と甘みの絶妙なハーモニー」を奏でる苺の味を存分に活かしたスイーツです。



◆ホテル日航奈良 『奈良産イチゴ“あすかるビー”のふわふわシフォンケーキ』

(630-8122 奈良県奈良市三条本町8-1 / JR 奈良駅西口直結・近鉄奈良駅より徒歩約12分)

販売店舗 3階 レストラン「セリーナ」 TEL 0742-35-6621 (直通)

営業時間 ランチ 11:30～14:00 デイナー 17:30～21:00

スイーツ提供時間 営業時間と同様 ※バイキングのデザートコーナーにて提供。

料金 ランチバイキング 大人 平日1,950円 土日祝2,150円

お子様(4才～小学生) 平日1,000円 土日祝1,100円

ディナーバイキング 大人 3,650円 お子様(4才～小学生) 1,850円(すべて税・サ込)

こだわりポイント 奈良産エリート苺『あすかるビー』を使用。シフォンのふわふわ食感と共に、爽やかな甘さと香りが、口の中に広がります。お好みであすかるビージャムや生クリームと一緒に。



◆ホテル日航姫路 『魔法のいちごを使った スープ フリュイールージュ』

(670-0962 兵庫県姫路市南駅前町100番 / JR 姫路駅中央改札口南へ徒歩1分)

販売店舗 1階 ティーラウンジ「ファウンテン」 TEL 079-224-4112 (レストラン直通)

営業時間 09:00～20:00 スイーツ提供時間 13:00～20:00

料金 1,600円(コーヒーまたは紅茶 または カフェオレ付き / 税・サ込)

こだわりポイント 姫路の苺マイスター 東田勝幸が作る漢方栽培の『魔法のいちご』を使用。天然バニラビーンズやほんのり香るバター風味など細部までこだわった温かい苺のスープ。バニリアイスとの温冷コラボも絶妙です。



本件に関するお問い合わせ先
株式会社ホテルオークラ / 株式会社 JAL ホテルズ
広報担当 天野 彰子

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL:03-3224-6760 FAX:03-3224-7264