

～ご好評につき開催延長！！～ 苺フェア開催

ラマダホテル大阪(大阪市北区・総支配人 ダレン・モリッシュ)では、3月1日(火)より1階グルメデリトレ・トレボンにて開催いたしました「苺フェア」を、ご好評につき開催期間を延長いたしました。

「苺フェア」ではホテル特製のスポンジにあっさりとした生クリームを使用した“ストロベリーショートケーキ”や、粒餡・生クリーム・苺を求肥で包み込んだ“いちごの求肥包み”など定番スイーツから珍しい新メニューまで、個性豊かな約20種類以上のメニューが勢揃い。期間中、店内のショーケースは全て苺のメニューで埋め尽くされます。甘酸っぱく、瑞々しい苺の風味を活かしたスイーツの数々を、春の訪れとともに楽しみください。

◆苺フェア概要

【名称】苺フェア

【期間】2009年3月18日(水)～31日(火)

【場所】1階グルメデリトレ・トレボン 7:30～20:00

【メニュー例】

①バルケット・オ・フリーズ(350円)

(ビスケットの舟型にカスターシャンティクリームを詰めて、苺にかわいらしい「顔」を表現)

②苺のミント風ゼリー(300円)

(フレッシュミントの香りを付けたシャンパンゼリーの中にたっぷりの苺とオレンジ・フランボワーズ・ブルーベリーを詰め込みました)

③苺の大福ロール(2,000円)

(白あん入りクリームと求肥をロール生地で巻き込んだロールケーキです。ロール生地にはフリーズドライした苺の粒を練り込みました。)

③ストロベリーオールドファッション(350円)

(ビスケット2段重ねに生クリームと苺を飾り付け。アメリカ開拓時代に生まれた一品です)

⑥いちごのティラミス(350円)

(マスカルポーネ・苺・のピュレ・生クリームの生地をココアのスポンジでサンドした新しいティラミス)



バラエティに富んだかわいらしい苺スイーツが勢ぞろい！どれにするか迷ってしまいそう！



苺スイーツを販売するトレ・トレボンではイートインも可能。スイーツと一緒に店自慢のオーガニックコーヒーをじっくり味わってみては？

—このリリースに関するお問い合わせ先—

ラマダホテル大阪 セールス&マーケティング部 営業企画 広報 森 真紀/山田 真規子

— 本件に関するお問い合わせは —

ラマダホテル大阪

セールス&マーケティング部 営業企画

tel 06-6372-1656 fax 06-6359-0955

3-16-19 Toyosaki, Kita-ku, Osaka, 531-0072, Japan

〒531-0072 大阪市北区豊崎3丁目16番19号

tel 06-6372-8181 fax 06-6372-8101

www.ramada-osaka.com