

## ～芳醇なカカオが誘う、甘い時間を～ チョコレートフェア開催

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、2009年11月1日(日)～12月31日(木)の期間、1階グルメデリ トレ・トレボンにてフランス・オペラ社のチョコレートを使用した「チョコレートフェア」を開催いたします。

「チョコレートフェア」では、セミスweetチョコレートムースをほろ苦いコーヒームースで覆った「チョコカフェ」(350円)をはじめ、爽やかな酸味が特徴のパッションガナッシュをカラメルマカロンでサンドした「カラメルマカロン」(250円)や、紅茶風味のシロップを染み込ませた生地とホワイトチョコを交互に重ね上げた「オペラブラン」(400円)など10種類以上を販売いたします。

また今回のフェアでは、世界初の単一種のカカオ豆による、限りなくピュアな味わいのチョコレートを創り出した、「オペラ社」のチョコレートを使用いたしました。オペラ社のチョコレートは大陸、国、カカオ豆のランクまで指定した厳選の原料を使用し、独自の製法によりカカオ豆の酸味を抑えたマイルドな香りが特徴で、世界中の有名パティシエやショコラティエに愛用されています。

チョコレート好きにはたまらない、冬の季節にぴったりなチョコレートスイーツの数々を、自分へのご褒美に、ちょっとしたお土産にぜひお買い求めください。

### ◆チョコレートフェア概要

【期 間】 2009年11月1日(日)～12月31日(木)

【場 所】 1階グルメデリ トレ・トレボン 7:30～20:00

【メニュー例】

#### ・チョコカフェ(350円)

セミスweetチョコレートムースをビターなコーヒームースで包みました。一瞬にして口中で溶け合う、2つのチョコレートムースの食感がたまらない一品です。

#### ・カラメルマカロン(250円)

パッションガナッシュをカラメルマカロンでサンドしました。ガナッシュの爽やかな酸味と、ほろ苦いカラメルマカロンの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

#### ・オペラブラン(400円)

しっとり香ばしいアーモンド生地と、ミルクの味わいたっぷりのホワイトチョコを幾重にも重ねました。アーモンド生地にしみこませた紅茶風味のシロップがほどよい甘さを演出します。

【協 力】 森永乳業株式会社

—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



チョコカフェ (350円)



左・カラメルマカロン (250円)  
右・オペラブラン (400円)

— 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