

## ～春を呼ぶ果物、ベリーハッピーなスイーツ～ 莓 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、2010年1月8日(金)～2月28日(日)の期間、1階グルメデリ トレ・トレボンにて、これから旬を迎える、フレッシュな莓を贅沢に使ったイチゴフェアを開催いたします。

「莓フェア」では、サクサクのパイの上にみずみずしい莓をこぼれんばかりに盛った「まるごといちごタルト」をはじめ、ふんわりと優しい味のスポンジに上質なクリームとたっぷり莓をサンドした「リッチショート」など約20種類以上をご用意。期間中、ショーケースはすべて莓のスイーツ埋め尽くされます。

また今回はスイーツの他に莓を使ったパンやドリンクも販売いたします。見た目にもかわいらしい莓のメニューで爽やかな春の訪れをお楽しみください。

### ◆莓フェア概要

【名称】 莓フェア

【期間】 2010年1月8日(金)～2月28日(日)

【場所】 1階グルメデリ トレ・トレボン 7:30～20:00

### 【メニュー例】

・タルト・フローズ(2500円)※1月限定

酸味が少なく糖度が高い、神戸市産の“章姫いちご”を丸ごとぎゅっり詰め込みました。華やかな春を感じさせる一品でお土産や贈り物にも最適です。

・サントノーレフローズ(2500円)※2月限定

朝摘みのフレッシュな和歌山県産の“さちのか”などを使用。パイの土台の上にシュー生地を乗せ、その上にイチゴをトッピング。色々な食感が楽しめます。

・まるごと莓タルト(400円)

サクサクのパイの上にみずみずしい莓をこぼれんばかりに盛り込みました。中のカスタードクリームと甘酸っぱい莓の酸味が絶妙にマッチした一品です。

・リッチショート(400円)

しっとりとした焼き上げたスポンジに上質なクリームとたっぷり莓をサンドしました。甘さ控え目でフレッシュな味わいに仕上げました。

【協力】 ニコ・ファーム(神戸市)、ふじかた農園(和歌山県)

—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



左・タルト・フローズ(2,500円)  
右・サントノーレフローズ(2,500円)



まるごと莓タルト(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