

～甘くてカラフルな味をお楽しみください～ ロールケーキフェア開催

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3月1日(月)～4月30日(金)の期間、1階グルメデリ トレ・トレボンにて、幅広い世代からも愛されるスイーツとして定番の「ロールケーキフェア」を開催いたします。

「ロールケーキフェア」では、牛乳や卵など素材にこだわり、しっとりやわらかな食感に仕上げた「ラマダロール」をはじめ、桜餡と生クリームを混ぜ合わせたものを巻きあげた春らしい「桜ロール」、新鮮なフルーツがふんだんに入った「フルーツロール」などバラエティー豊かなロールケーキを11種類ご用意しました。毎日パティシエがひとつひとつ手作りで作る、期間限定のロールケーキの数々をぜひこの機会にご賞味ください。

◆ロールケーキフェア概要

【名称】 ロールケーキフェア

【期間】 2010年3月1日(月)～4月30日(金)

【場所】 1階グルメデリ トレ・トレボン 7:30～20:00

【メニュー例】

商品名	料金(カット/1本)	商品内容
①ラマダロール	200円/800円	新鮮な素材にこだわり、しっとりやわらか食感に仕上げました。
②桜ロール	230円/920円	生地には桜の花をトッピング。春らしく可愛い一品です。
③コーヒーゼリーロール	230円/920円	クリームの中のコーヒーゼリーの食感が楽しいロールケーキです。
④フルーツロール	250円/1,000円	フルーツの酸味とクリームの甘さの絶妙なバランスの味わいです。
⑤ジャスミンロール	230円/920円	スポンジの中にジャスミンの茶葉を練り込んだ、香り豊かな一品です。
⑥みたらしロール	250円/1,000円	中の甘辛い醤油風味のみたらしクリームがやみつきに。
⑦黒ロール	250円/1,000円	スポンジに竹炭を練り込みました。中の黒豆の塩味がアクセントに。
⑧チョコココアロール	250円/1,000円	口あたりなめらかなチョコクリームをココアスポンジで巻き上げました。
⑨ズコットロール	280円/1,120円	クリームにピスタチオやアーモンド、ヘーゼルナッツを加えた香ばしい一品です。
⑩うぐいす餡抹茶ロール	280円/1,120円	抹茶生地でうぐいす餡を包んだ、抹茶の風味が効いた上品な味わいです。
⑪いちごロール	280円/1,800円	生地に苺の粒を練り込み、大ぶりの苺をたっぷり巻き込みました。

— 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

news



①ラマダロール(200円)



②桜ロール(230円)



③コーヒーゼリーロール(230円)



④フルーツロール(250円)



⑤ジャスミンロール(230円)



⑥みたらしロール(250円)



⑦黒ロール(250円)



⑧チョコココアロール(250円)



⑨ズコットロール(280円)



⑩うぐいす餡抹茶ロール(280円)



⑪いちごロール(280円)



(左)いちごロール(1800円)

(右)さくらロール(920円)

※全種類1本売りもごさいます。

—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



RAMADA
OSAKA