

報道関係各位

ルビーカカオ豆から生まれる奇跡のルビーチョコレートを使用した新作ケーキ

「ルビー」 2月1日(金) 新発売！

ロビーラウンジ ファウンテンにてご用意

ホテル日航大分 オアシスタワー(住所:大分市高砂町2-48 総支配人:山之口 智章)は、シェフパティシエ岡田 圭介による、話題のルビーチョコレートを使用した新作ケーキ「ルビー」を2019年2月1日(金)から「ロビーラウンジ ファウンテン」にて販売いたします。ダーク、ミルクに続いて、ホワイトが世に出てから約80年、第4のチョコレートと称され注目を集めるルビーチョコレートをふんだんに使用したケーキです。また、気持ちを届けるバレンタインに最適なオリジナルチョコレートも各種ご用意しております。

大切な方への贈り物に、自分へのご褒美にも、心もほどける甘いチョコレートスイーツでときめきのバレンタインをお過ごしください。



◆2月おすすめの新作ケーキ「ルビー」

パルミジャーノ・レッジャーノをクランブル(カリカリしたクッキー)したものをベースにルビーチョコレートのムースをメープルがほのかに香るビスキュイ・ジョコント(生地)で包み、クリームフロマージュ、苺、ブルーベリーをトッピング。

さらに口どけをよくするために太白胡麻油を加えたルビーチョコレートを添えています。

一口ほおぼると、クリームシャンティイがムースの重さを軽減し、とても上品で奥行きのある味を感じられます。

<発売日> 2019年2月1日(金)

<価格> 1個 560円(消費税込)

<ご予約・お問い合わせ> ロビーラウンジファウンテン(1階) / TEL.097-533-5274

◆ルビーチョコレートとは

ダーク、ミルクに続いて、ホワイトが世に出てから約 80 年。

チューリッヒ(スイス)に本社を置く、高品質のカカオとチョコレート製品の世界有数のメーカーであるバリー・カレポー社が 10 年の歳月をかけて完成したルビーカカオ豆から生まれるチョコレートです。

着色料もフルーツのフレーバーも一切使用しておらず、淡いピンク色とフルーティーな酸味が特徴で全く新しい味と色の体験をもたらします。



※写真提供:Barry Callebaut

◆バレンタインにおすすめの「ホテル日航大分 オアシスタワー」オリジナルチョコレート



※写真はトリュフチョコレートのイメージです。

<商品>

- アマンドガナッシュ(5 個入り) 648 円
- オレンジピールチョコレート(70g) 972 円
- トリュフチョコレート(4 個入り) 1,000 円
- トリュフチョコレート(6 個入り) 1,500 円
- 生チョコレート(9 個入り) 1,300 円

<販売期間> 2019 年 1 月 26 日(土)~2 月 14 日(木)

<ご予約・お問い合わせ> ロビーラウンジファウンテン(1 階) / TEL.097-533-5274

※すべて消費税込の価格です。

=====

【ホテル日航大分 オアシスタワーの施設概要】

<所在地>大分県大分市高砂町 2 番 48 号

<敷地面積>12,314 m² (3,725 坪)

<ホテル>地上 21 階 地下 1 階

<施設構成>客室数 157 室、宴会場 14 室、レストラン・バー 4 ヶ所、ウェディングチャペル、神殿 他

<アクセス>JR 大分駅 徒歩約 10 分

【ホテル日航大分 オアシスタワーについて】

－ 出会うたびに優しい 出会うたびに新しい －

複合商業施設「オアシスひろば 21」内に位置し、地上 101m と大分市内で最も高い建物です。その高層階からは大分市街地、別府湾、国東半島、由布岳の大パノラマを一望することができ、ランドマークとして大分の迎賓館の役割を担ってきました。ホテルの特徴である眺望を活かし、ニッコー・ホテルズ・インターナショナルならではの明るくフレンドリーながらも、上質で洗練されたおもてなしをご提供する、大分での活動と地域のイベントの拠点となるホテルを目指して参ります。

本件リリースに関するお問い合わせ先	
ホテル日航大分 オアシスタワー	企画広報部 / 飯塚 ・ 中村(礼) ・ 山崎
〒870-0029 大分県大分市高砂町 2-48	
TEL 097-533-6035 (企画広報部 直通) TEL 097-533-4411 (代表) FAX 097-533-5947	
E-mail: info@nikko-oita.oasistower.co.jp	