コロンとかわいい！店内で手作りする新たな「おもたせ和菓子」もなか＆おはぎの店『あんところ 大阪新阪急ホテル店』が4/14金に梅田に登場！

2023年04月01日（土）
コロンとかわいい！店内で手作りする新たな「おもたせ和菓子」を提供する、もなか＆おはぎの店『あんところ 大阪新阪急ホテル店』 が2023年4月14日（金） より開店します。
一番の目玉商品は「つぶら最中 monaka 」。まるいお餅入りあんこ玉を、竹炭最中で挟んで召し上がれ！
最初はパリッと、かめばモッチリの食感の新しい和菓子は「おもたせ」に最適！
他にも「もち麦おはぎ ～ohagi～」
「和モンブラン shibori 」といった商品も用意しております。

＜「つぶら最中 monaka 」とは？＞
店内で手作りする、コロンとかわいいあんこ玉。
これを最中で挟む新しいスタイルの和菓子です。最中は、竹炭最中と白最中の２種類。
あんこ玉の中にはおもちが入っているため最中の「パリッと」の後には「モチッと」した食感が楽しいひと品です。
「おぐら」 「抹茶」 「栗」 「かぼちゃ」 「みるく」「さくら」
の6種類があり、それぞれ何種類もの試作品から選び抜いたトッピングが施されています。
3種750円(税込810円) 6種1,500円(税込1,620円)

＜「もち麦おはぎ ～ohagi～」とは？＞
朝から店内で炊くもち麦を使ったおはぎシリーズ。
「つぶあん」「深煎りきな粉」「抹茶きな粉」「金ごま」「かぼちゃ」「さくら」の6種類あり、「自分へのご褒美」「おもたせ」にぴったり。
1種240円(税込259円)／3種720円(税込777円)／6種1,440円(税込1,555円)

＜「和モンブラン shibori 」とは？＞
直径1mmから絞り出す舌触りなめらかな餡の下には甘さを抑えた求肥、乳脂肪12%の軽やかなホイップクリームが。特注スプーンでお召し上がりください。
抹茶あん、さくらあんの2種
1,600円(税込1,728円)／ハーフサイズ800円(税込864円)

<店舗データ>
住所：〒530-0012 大阪市北区芝田1丁目1番35号大阪新阪急ホテル内１階
電話番号：080-8517-7108

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com