

2022年5月26日  
大阪エクセルホテル東急

**【大阪エクセルホテル東急】****五月雨の景色に佇む花嫁をイメージしたデザートプレート『6月の花嫁』を販売**

WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/71220/index.html>

大阪エクセルホテル東急（大阪府中央区久太郎町 総支配人：伴 孝之 ばんたかゆき）の MIDO RESTAURANT「PIC@NIKA」（ピクニカ）では、6月のデザートプレートとして『6月の花嫁』を販売いたします。

レストラン「ピクニカ」ではデザートを中心にデザートランチを月替わりでご提供しています。パティシエの鍵谷岳志が創り出すデザートは、味・ビジュアルともに季節を感じながら、季節を味わい、季節を楽しむことのできる、ストーリー性溢れる一皿です。6月はジュンブライドからインスピレーションを受けたデザートで、ドレスの部分にはアーモンドのジョコンド生地・グリオットのシャンティ・ピスタチオのアイスなどを中に詰め、周りにはナスチウムの葉やクランブルシヨコラなどで梅雨の景色に佇む花嫁をイメージした、一枚の絵画のようなプレートです。

## 【デザートランチ『6月の花嫁』 概要】

【期間】2022年6月1日(水)～6月30日(木)

ランチ 11:30～15:00 (LO 14:00)

【提供場所】MIDO RESTAURANT 「PIC@NIKA」 (ピクニカ)

(大阪エクセルホテル東急 17階)

【料金】1,690円 (ミニサンド3種付き)

【内容】

ミニサンド3種

『デザートプレート 6月の花嫁』

ピスタチオアイス・ビスキュイジョcond・

グリオットシャンティ・ヨーグルトシャンティ・

クランブルショコラ・グリオットライチムース・

グリオットジュレ・ナスタチウム・ナパージュ・

花嫁ラングドシャ・さくらんぼ

※ランチメニューには、ミニブッフェ (サラダ・パン・ライス・スープ・プチデザート)

とドリンクバー (コーヒー・紅茶・ソフトドリンク) が付いています。

パティシエ 鍵谷岳志 (かぎやたけし)



名古屋調理師専門学校卒業後、2011年名古屋東急ホテル ベストリーで勤務。2019年4月 氷菓をつかったアシェットデザートコンテスト入賞。2019年9月より大阪エクセルホテル東急 勤務。

WEBサイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/71220/index.html>

※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

《過去の作品》



2022年2月 : 『Amour chocolat』  
～トンカ香るチョコレートムース・  
苺ミントソルベ・苺ローズボンボン～



2022年3月 : 『Strawberry Hunt』  
～苺のムース・苺飴・苺ミルクアイスの  
オープンクレープ仕立て～



2022年4月 : 『Lapin du bonheur』  
～ティラミス・ピスタチオ・  
ラズベリーのオペラ、人参オレンジソルベ～



2022年5月 : 『Zen・枯山水』  
～白胡麻アイス・黒胡麻バナナコッタ・  
新茶ムース・柚子の香りト～

**【ご予約・お問い合わせ】**

MIDO RESTAURANT 「PIC@NIKA」 (ピクニカ)

TEL : 06-6252-2109 (レストラン直通)

**【感染防止への取り組み】**

大阪エクセルホテル東急では、お客様とホテルスタッフの健康と安全を第一に考え、各種ガイドラインに基づき  
新型コロナウイルス感染防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/information/71593/index.html>