



観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」

冬季オリジナルケーキ販売のお知らせ

ショコラのコクとピスタチオの香り、グリオットの酸味が絶妙なアクセント！
「アグレアーブル (agréable)」を新発売いたします。



MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

大阪マリオット都ホテル
パストリーシェフ 山口 祐 考案

～車内限定販売～
季節のオリジナルケーキセット
(コーヒーもしくは紅茶付き)
価格：1,100円(税込)



大阪マリオット都ホテル パストリーシェフ 山口 祐

プロのパティシエを対象とし味覚を競う「内海会味覚コンクール」等国内の数あるコンクールで入賞を重ねる。「仕事の魅力は学びに終わりはない」を信念に新しい情報を常にインプットし最前線の“美味しさ”を追求している。

近鉄では、2021年12月6日(月)から、南大阪線・吉野線で運行している観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」にて、車内限定商品の冬季オリジナルケーキ「アグレアーブル (agréable)」を発売いたします。オリジナルケーキは季節ごとに内容を変更しております。

「アグレアーブル (agréable)」は2種類のマダガスカル産ショコラのコクと、ピスタチオの豊かな香りが特徴の新作ケーキです。とろけるようなふんわりとしたムースに、グリオットチェリーの酸味、ピスタチオの食感が心地よい余韻を演出してくれます。

“快適な”、“楽しい”という意味の「アグレアーブル (agréable)」と共に、観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」で幸せなひとときをお楽しみください。

冬季オリジナルケーキ「アグレアーブル (agréable)」の詳しいご紹介は[こちら](#)