

令和5年12月1日
近畿日本鉄道株式会社



観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」

冬季オリジナルスイーツ販売のお知らせ

上品な口当たりと余韻を感じていただけるケーキ

「ラフィネ（Raffine）」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：1,300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無い」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、2023年12月11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「ラフィネ（Raffine）」を発売いたします。

ショコラのムースと3種類のベリー（イチゴ、フランボワーズ、グロゼイユ）組み合わせ、食感のアクセントにピスタチオのクロッカンを添えました。

口に入れた瞬間にひろがる、ムースのくちどけをお楽しみください。

観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」の詳しい情報は[こちら](#)