

2026-008

2026 年 6 月 18 日

【ホテル日航大阪】
夏のご褒美スイーツ
『ごろっとフルーツかき氷』7 月 1 日より提供

メロン、マンゴー、桃、シャインマスカットが彩るかき氷



「まるごとメロン」

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2026 年 7 月 1 日（水）から 8 月 31 日（月）までの期間、ティーラウンジ「ファウンテン」（1 階）にて「ごろっとフルーツかき氷」を提供いたします。ホテル日航大阪名物であるメロン 1 玉分を使ったかき氷をはじめ、大き目にカットした果実と、信州深層天然水で作られた純氷のふんわりとした口どけを楽しめる 4 種を取り揃えました。

当ホテルの夏の定番商品であるかき氷を、果物の甘さとみずみずしさを活かしたこだわりのラインアップをご用意します。本年は、果実の存在感に加え、ボリュームのある一皿を最後まで楽しめるよう食感や素材の組み合わせに趣向を凝らしました。期間を通して提供し、毎年新たなアレンジが好評の、メロン 1 玉分を使った「まるごとメロン」。本年は、果物の王様と称されるクラウンメロンを使用いたします。半玉を器に見立て、氷やバニラアイス、爽やかなミントカスタードクリームを重ねることで、メロン本来の芳醇な香りと上質な甘みを引き立てています。

また、7 月は「宮崎マンゴー」「あら川の桃」をご用意。果実のみずみずしさや、濃厚な甘みと相性の良い風味のアイスやソースを合わせ、素材の魅力を存分に堪能できる味わいに仕上げました。

さら 8 月限定には「シャインマスカット」が登場。シャインマスカットの爽やかな甘さを主役に、ナガノパープルの芳醇なソースを合わせた、ぶどうの魅力を存分に味わえるかき氷です。詳細は下記をご高覧ください。

【『ごろっとフルーツかき氷』提供概要】

公式サイト：<https://www.hno.co.jp/restaurant/fountain/shaved-ice.html>

提供期間：2026 年 7 月 1 日（水）～8 月 31 日（月）

提供時間：11：00～18：30（L.O.18：00）

提供店舗：ホテル日航大阪 ティーラウンジ「ファウンテン」（1 階）

料金と商品詳細：※料金は全てサービス料・消費税込

■「まるごとメロン」 8,000 円



期間 7月1日（水）～8月31日（月）

香り高く上品な甘みを誇るクラウンメロンを丸ごと1玉使用。
メロンの器に氷、バニラアイス、ミントカスタードクリーム、はちみつとディルで
マリネしたメロンやクランブルなどを重ね、カスタードソースで仕上げた、贅
沢なかき氷。

■「宮崎マンゴー」 3,800 円



期間限定 7月1日（水）～7月31日（金）

芳醇な香りと濃厚な甘みが魅力の宮崎マンゴーを使用。
クリームチーズアイスや甘い香りのハーブ「リンデン」を使用したクッキー、ココ
ナツソース、マンゴーやパッションフルーツのピューレなどを重ねた南国気分あ
ふれる一品。

■「あら川の桃」 3,800 円



期間限定 7月1日（水）～7月31日（金）

和歌山県産「あら川の桃」を半玉使用。
みずみずしい桃と、爽やかなコクのフロマージュブランアイス、ローズゼラニウ
ム香るクッキー・クランブル、苺と桃のパルフェなど、桃と相性の良い素材を
合わせた、華やかで上品なかき氷。

■「シャインマスカット」 3,800 円



期間限定 8月1日（土）～8月31日（月）

ミルクアイスや甘酸っぱいリンゴのコンポート、エルダーフラワー香るクッキーを
重ね、深みのあるナガノパープルソースと爽やかな甘さのフレッシュなシャイ
ンマスカットをトッピングした一品。

お問い合わせ：レストラン総合案内 直通 TEL.06-6244-1140（10：00～18：00）

※写真はイメージです。

※かき氷のご予約は承っておりません。 ※かき氷のテイクアウトは承っておりません。

本件に関するお問い合わせ先：ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 ^{たかば}高場順子、^{くわの}栗野有花
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3 直通 TEL. 06-6244-0747、直通 FAX.06-6244-0748
公式サイト <https://www.hno.co.jp>