

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

冬の旅路に寄り添う「タルト・ショコラ」を発売いたします。





大阪マリオット都ホテル ペストリーシェフ 近藤 大介 考案

〜車内限定販売〜 季節のオリジナルスイーツセット (コーヒーもしくは紅茶付き)

価格:1,400円(税込)



|大阪マリオット都ホテル ペストリーシェフ 近藤 大介

「後から何かを足せない難しさの中に、自分の表現ができる」というお菓子作りの魅力に惹かれ、東京や大阪のホテルでパティシエとしての経験を積み、2024年3月大阪マリオット都ホテルのペストリーシェフに就任。技法やデザインにおいても固定概念や枠にとらわれないユニークなスイーツを追究している。

近鉄では、2025年12月1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「タルト・ショコラ」を発売いたします。

冬の静けさに寄り添う「タルト・ショコラ」は、列車内で味わう一品としてご提供する季節限 定スイーツです。サクサクのチョコレートタルト生地に、濃厚なダークチョコレートのアパレ イユを重ね、オレンジのコンフィチュールが爽やかな余韻を添えます。塩キャラメルムースの まろやかさと、三色のチョコレート飾り、赤いベリーの彩りが、車窓を眺めながらのひととき を華やかに演出。冬の旅路にそっと寄り添う、上質な甘さをお楽しみください。