

報道関係者各位

■ Press Release

## 食文化とスイーツ融合！「大阪もんトライフル」新登場！

～ 大阪名物たこ焼きと串カツが甘いスイーツに変身 ～

関西の味覚を代表するたこ焼きと串カツ。これらをスイーツとして再現した「大阪もんトライフル」が、株式会社関電アメニックスが運営するホテル エルシエント大阪梅田（大阪市北区、総支配人：吉岡 渉）のレストラン&バー ENTに期間限定で登場します。



### ■ 背景

大阪を訪れる観光客向けに、大阪名物料理をアレンジした新感覚デザートを提供したいという思いから、このユニークな試みが生まれました。インバウンド客を始めスイーツ好きな方に、視覚と味覚で大阪の魅力を伝えることが狙いで、見た目も楽しく食べても美味しい一品です。

### ■ 特徴

- ◆ ビジュアルが魅力のデザート：  
大阪名物のたこ焼きと串カツを見事にスイーツで再現しています。
- ◆ 新感覚味わい：  
アイスクリームの串カツは温かみのある外観と冷たい食感のコントラストが楽しめます。
- ◆ 使用アイテム：  
アイスクリームの串カツ、プチシューアイス、えびせん、ストロベリーソース、コーンフレーク、ホイップクリーム、パウンドケーキ、フルーツカクテル、チョコクリスピー
- ◆ 手軽な価格設定：  
500円（税込）というリーズナブルな価格で提供されるため、手軽に楽しめるのも魅力です。

### ■ 商品概要

商品名：大阪もんトライフル  
 提供期間：2024年5月1日（水）～5月31日（金）  
 提供時間：17:30～22:00/L.O.21:30  
 料金：500円（税込）  
 詳細URL：<https://x.gd/p14EQ>



## レストラン&バー ENT

朝は大阪名物など約60品目以上のバラエティ豊かな朝食ビュッフェを味わえるほか、日中はリモートワークや打合せ場所としてもお使いいただけるワークスペース、夜は本格派の和食やスタイリッシュな洋食などの和洋ハイブリッド・スタイルをお楽しみいただけます。様々な顔をみせるレストラン&バー ENTで心躍る滞在をお届けします。

### <場所>

ホテル エルシエント大阪梅田 1階

### <営業時間>

朝食ビュッフェ 6:30 ~ 10:00

ワークスペース 11:00 ~ 17:00

バータイム 17:30 ~ 22:00



## ホテル概要

名称：ホテル エルシエント大阪梅田

所在地：大阪市北区曽根崎1-2-7

開業日：2020年8月1日（土）

客室数：253室（ダブル：112室 ツイン：141室）

公式サイト：<https://www.elcient.com/osaka/>



## 会社概要（本社）

会社名：株式会社関電アメニックス

本社：大阪市中央区南船場4-11-12

設立：昭和39年8月1日

公式サイト：<https://www.k-amenix.co.jp/>

事業内容：ホテル、レストラン、レジャー観光施設の運営

<プレス関係のお問合せ先>

株式会社関電アメニックス（担当：木村・橋本）

TEL：090-3709-4841 E-mail: [contact@k-amenix.co.jp](mailto:contact@k-amenix.co.jp)