



観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」

春季オリジナルケーキ販売のお知らせ

上品な口当たりと余韻を感じていただけるケーキ

「ランコントル（Rencontre）」を新発売いたします。

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

価格：1,300円（税込）（コーヒーもしくは紅茶付き）



MARRIOTT
OSAKA MIYAKO



3月11日～4月30日

期間限定バージョン



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、2024年3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、車内限定商品の春季オリジナルケーキ「ランコントル（Rencontre）」を発売いたします。

甘酸っぱいイチゴの華やかな味わいが広がり、抹茶のサブレの食感と桜の香りの余韻がいつまでも続く、春の季節を彩るケーキです。

フランス語で出会いの意味をもつランコントル、青の交響曲に乗り旅先で沢山の良き出会いがありますようにと願いが込められています。

この春は観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」で春の飛鳥・吉野へお出かけいただければと思います。

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](#)