心に涼やか、初夏のごほうびスイーツ ― 期間限定で登場

株式会社立飛ホスピタリティマネジメント（東京都立川市／代表取締役社長：村山正道）が運営するSORANO HOTEL（ソラノホテル）は、2025年5月12日（月）より、DAICHINO RESTAURANT（ダイチノレストラン）にてお楽しみいただける、初夏限定の特製スイーツ2種の販売を開始いたします。

今年の初夏、SORANO HOTELがご提案するのは、地域の素材をふんだんに使い、涼やかで五感を刺激する2つのスイーツ。素材の力を活かした、ホテルならではの贅沢な味わいをお愉しみいただけます。

■肥後グリーンメロンのパフェ
価格：3,960円（税込）
芳醇な甘みとみずみずしさが特長の熊本県産「肥後グリーンメロン」を主役に、八王子・金子牧場のしぼりたてミルクを使った自家製ミルクアイスを合わせました。
さらに、SORANO HOTELオリジナルの「SORANO米」の米粉で仕立てたシュー生地の中には、立川・

伊藤養鶏場の「たまごころ」を使用したなめらかなカスタードを忍ばせ、香ばしいブランデーキャラメルソースをアクセントにプラス。
味わい・香り・食感の多層的なハーモニーをお愉しみいただける、贅沢な一品です。

あじさいをイメージした色が変わるかき氷

■あじさいかき氷
価格：1,980円（税込）
立川・福島氷室の不純物を一切含まない極めてなめらかな天然氷を使用した、初夏限定のかき氷。
透き通る氷に色づくのは、バタフライピーのハーブティーを合わせた涼やかなシロップ。そこに八丈島産レモン100%の果汁をやさしく注ぐと、濃青から紫へとふんわり広がり、まるで“魔法”のような幻想的な変化を楽しめます。
氷の中には、立川産ブルーベリーを使ったアイスを忍ばせ、トップには大葉とレモンが香るふんわりとした泡を重ね、初夏の空に浮かぶ雲をイメージ。さらに、アクセントにココナッツ風味のメレンゲクッキーをあしらい、”あじさい”のような可憐な表情に仕上がります。
見た目にも楽しく、味わいにも驚きのある、五感で愉しむ一品です。

【販売概要】
■販売期間：2025年5月12日（月）～7月13日（日）

■販売場所：**SORANO HOTEL「DAICHINO RESTAURANT」**

※食材の仕入れ状況などにより、メニューや産地が変更となることもございます。

◆ソラノホテルについて

東京にあって東京にないホテル。

2020年に開業した「ソラノホテル」は新発想のホテルです。コンセプトは心にも身体にも健やかであること「ウェルビーイング」。環境に優しく、サステナブルなチョイスが高いクオリティを生み出し、エコファーストを目指したホテルです。

◆株式会社立飛ホールディングスについて

立飛ホールディングスは東京都立川市のほぼ中央に位置し、立川飛行機を前身とする不動産（賃貸・開発）会社です。グループが所有する約98万m^2の土地を社会資本財と考え、「ららぽーと立川立飛」や「アリーナ立川立飛」、ウェルビーイングをテーマとした複合施設「GREEN SPRINGS」など多くの開発を手掛けてきました。2023年には東京・立川から日本の魅力を世界へ発信する新施設「オーベルジュときと」を開業、そしてフィギュアスケーターの浅田真央さんと共に「MAO RINK TACHIKAWA TACHIHI」をオープンしました。立川と共に歩む企業として、芸術・文化・スポーツ等の分野で地域社会に貢献するまちづくりに取り組んでおります。

当プレスリリースURL

https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000071.000049159.html

株式会社立飛ホスピタリティマネジメントのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/49159

株式会社立飛ホスピタリティマネジメント

SORANO HOTEL

【マーケティングコミュニケーションズ】

担当：帷子／須田

TEL：042-540-7757

Mail：communications@soranohotel.com