

NEWS RELEASE

20th
anniversary
感謝を心に、感動のおもてなしを。



帝国ホテル
大阪

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2015年(平成27年)4月22日

初夏の素材を使った特製スイーツや焼きたてのパンを期間限定でご用意

初夏のおすすめテイクアウトメニュー

◇レモンクリームとアーモンド生地によるフルーティーなタルト

『クレール』

◇宇治抹茶のクリームをたっぷり挟んだメロンパン

『宇治抹茶のクリームメロンパン』

◇梅肉を練り込んだ生地で紀州南高梅と白餡を包んだあんぱん

『紀州の梅あんぱん』

期間 : 5月1日(金)～6月30日(火)

※「宇治抹茶のクリームメロンパン」は5月1日(金)～5月31日(日)

※「紀州の梅あんぱん」は6月1日(月)～6月30日(火)

場所 : ロビーラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナー (1階)

帝国ホテル大阪(総支配人:幸田雅弘、大阪市北区)では、ロビーラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナーにて5月1日(金)から6月30日(火)までの期間限定で、初夏の素材を使った特製スイーツや焼きたてのパンを『初夏のおすすめテイクアウトメニュー』として販売します。

『初夏のおすすめテイクアウトメニュー』では初夏にぴったりの爽やかなレモンタルト「クレール」のほか、5月の新茶のシーズンにあわせた「宇治抹茶のクリームメロンパン」、6月に旬を迎える紀州南高梅を使用した「梅あんぱん」をご用意します。

『初夏のおすすめテイクアウトメニュー』の詳細は次頁の通りです。

『初夏のおすすめテイクアウトメニュー』概要

場 所：ロビーラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナー（1階）

時 間：11：00～22：00

■「クレール」

期 間：5月1日（金）～6月30日（火）

内 容：レモンクリームと相性のよいしっとりとしたアーモンド生地を合わせたレモンタルト。ライム香るメレンゲとマンゴーを添えフルーティーな味わいに仕上げました。

料 金：650円 ※消費税込



■「宇治抹茶のクリームメロンパン」(写真左)

期 間：5月1日（金）～5月31日（日）

内 容：きなこ風味のクッキー生地をのせて焼き上げた宇治抹茶のパン生地に香り豊かな宇治抹茶クリームを挟みました。

料 金：320円 ※消費税込



■「紀州の梅あんぱん」(写真右)

期 間：6月1日（月）～6月30日（火）

内 容：梅肉を練り込んだ生地で紀州南高梅と白餡を包みました。白餡の甘みと梅の程よい酸味が絶妙のバランスのあんぱんです。

料 金：230円 ※消費税込

<ご予約・お問い合わせ先>

帝国ホテル 大阪 ロビーラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナー

TEL. (06)6881-1111 (代表)