

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) 10 月 7 日

新作「グランディール」をはじめ 5 種のクリスマスケーキと 2 種のクリスマス特製パンを販売

帝国ホテル 大阪 開業 20 周年記念クリスマス商品

販売期間 : 12 月 22 日 (火) ~ 25 日 (金)
予約受付 : 早割/11 月 1 日 (日) ~ 11 月 30 日 (月)
通常/12 月 1 日 (火) ~ 12 月 17 日 (木)
お渡し期間 : 12 月 19 日 (土) ~ 12 月 25 日 (金)
※パンは 12 月 1 日 (火) ~ 12 月 25 日 (金)
取扱場所 : ロビーラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナー(1 階)



新作クリスマスケーキ「グランディール」

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(1階)にて、様々なおいしさを大人数で楽しめる、開業20周年記念スペシャルケーキ『グランディール』(16,200円)をはじめ、5種類のクリスマスケーキと2種類のクリスマス特製パンをご用意いたします。また、早割予約を11月1日(日)から受け付けます。



帝国ホテル大阪のクリスマスケーキは、リピーターの方も多く、毎年ご好評をいただいています。今年の新作クリスマスケーキ『グランディール』は、帝国ホテルで人気の『ショートケーキ』、『ミルフィーユ』、新作『ムースショコラ』の3つのホールケーキが贅沢に積み重なった、帝国ホテル大阪開業20周年のスペシャルケーキです。その他、昨年大変人気のあった『ノエルージュ』や、定番の『ブッシュ・ド・ノエル』、クリスマス仕様に飾り付けられた『クリスマスショートケーキ』、『ミルフィーユ』を販売いたします。

また、ヨーロッパに伝わるクリスマスのパン『クグロフ ミルティーク』、『シュトーレンファルベ』の2種類を期間限定で販売いたします。

『帝国ホテル大阪のクリスマスケーキ』概要は以下の通りです。

<概 要>

- 【予約受付期間】 早割／2015年11月1日(日)～11月30日(月)
通常／2015年12月1日(火)～12月17日(木)
- 【お渡し期間】 2015年12月19日(土)～12月25日(金)
※パンは2015年12月1日(火)～12月25日(金)
- 【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)
- 【営業時間】 11:00～20:00

<ご予約・お問い合わせ先>

ロビーラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナー(1階)

TEL.(06)6881-1111 (代表) 11:00～20:00

※ご予約はインターネットでも承ります。<http://www.imperialhotel.co.jp>

【クリスマスケーキ】

グランディール <新商品>



ショートケーキ（上段）、ムースショコラ（中段）、ミルフィーユ（下段）が重なり、また周りにはギモーヴ 2 種、マカロン 2 種、エクレアとフィナンシェを贅沢に飾り付け、お菓子で作ったクリスマスケーキをイメージいたしました。

『グランディール』は、フランス語で成長するという意味のほか、手と手を繋ぐというニュアンスでも使われます。

【価格】 16,200 円（約 20 cm×21 cm）

※12 月 15 日（火）までに要予約、早割対象外

ノエロジー



クリスマスカラーが印象的な苺のモンブラン仕立てです。ラズベリーやブラックベリー、洋梨などのフルーツもたっぷり添えて華やかな味わいに仕上げました。

【価格】 4,300 円（12 cm、2～4 名様）

※早割 3,750 円

ブッシュ・ド・ノエル



そぼろ状にした渋皮栗を混ぜ込んだ生クリームをふんだんに使い、ふわふわの生地との相性がぴったりです。

【価格】 3,400 円（12 cm×9 cm、2～3 名様用）

※早割 2,960 円

5,000 円（17.5 cm×9 cm、4～6 名様用）

※早割 4,350 円

ミルフィーユ



サククリと焼き上げたパイ生地とカスタードクリーム、苺の上品なハーモニーが人気のミルフィーユをクリスマス用にアレンジしました。

【価格】 6,600 円 (17 cm×9 cm、4～6 名様用)

※早割 5,750 円

クリスマスショートケーキ



帝国ホテルの人気のショートケーキをクリスマス用にアレンジしてご用意いたします。

【価格】 6,000 円 (15 cm、4～6 名様用)

※早割 5,220 円

7,200 円 (18 cm、6～8 名様用)

※早割 6,270 円

9,000 円 (21 cm、8～12 名様用)

※早割 7,830 円

11,000 円 (24 cm、12～16 名様用)

※早割 9,570 円

※21 cm、24 cmは当日販売なし

【クリスマス特製パン】

クグロフ ミルティューユ



バター香るふわっとした生地に、シロップ漬けのブルーベリーと、ホワイトチョコレートチップを加えて、リッチな味わいに焼き上げました。

【価格】 大 2,100 円 (19 cm)

小 1,300 円 (15 cm)

※早割対象外

シュトレン フアルベ



洋酒に漬け込んだドライフルーツとナッツがたっぷり入ったドイツの伝統的なクリスマスのパンです。
日持ちが長いので、ギフトにもおすすめです。

【価格】 4,300 円

※早割 3,750 円

※上記料金は消費税込です。

※すべての商品において数量に限りがあります。