

# NEWS RELEASE



## 帝国ホテル 大阪

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

2017年(平成29年) 10月11日

新商品のデコレーションケーキ「プリエール」をはじめ  
5種のクリスマスケーキ、3種のプチガトー、2種のクリスマス特製パンを販売

### IMPERIAL CHRISTMAS 2017

#### ～帝国ホテルのクリスマスケーキ～

販売期間：12月21日(木)～25日(月)

予約受付：早割 11月1日(水)～30日(木)

通常 12月1日(金)～17日(日)

商品お渡し期間：12月21日(木)～25日(月)

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)

営業時間：11:00～20:00



新商品「プリエール」

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)で、大人数でお楽しみいただける、新商品のデコレーションケーキ『プリエール』をはじめ、5種類のクリスマスケーキや3種類のプティガトー、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(水)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。今年の新商品『プリエール』は、芳醇な香り高さ洋梨 ル・レクチュを贅沢に使ったアールグレイ風味のケーキに帝国ホテルで人気の『ショートケーキ』を重ねたスペシャルケーキです。

また、大人向けのチョコレートケーキ『リアン』も新しく販売します。その他、クリスマス仕様に飾り付けられた定番の『ブッシュ・ド・ノエル』、『ミルフィーユ』、『クリスマスショートケーキ』を販売します。

さらに、3種類のクリスマスプティガトーと、ヨーロッパに伝わるクリスマスパン『クグロフ ～メープルとクルミ～』、『シュトーレン ファルベ』の2種類を期間限定でご用意します。

『IMPERIAL CHRISTMAS 2017 ～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。

## 「IMPERIAL CHRISTMAS 2017 ～帝国ホテル大阪のクリスマスケーキ～」の概要

- 【予約受付期間】 早割／2017年11月1日(水)～30日(木) 11:00～20:00  
通常／2017年12月1日(金)～17日(日) 11:00～20:00
- 【お渡し期間】 2017年12月21日(木)～25日(月)  
※パンは2017年12月1日(金)～25日(月)
- 【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)6881-4889(直通) 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>

- 【予約受付期間】 2017年11月1日(水) 10:00～12月15日(金)  
※12月16日からはお電話での予約のみ

## 【クリスマスケーキ】

### ★プリエール【新商品】



芳醇な香り高さ洋梨 ル・レクチュエを贅沢に使った  
アールグレイ風味のケーキ（下段）に、帝国ホテルで  
人気の苺のショートケーキ（上段）を重ねました。  
『プリエール』にはフランス語で「祈り」を意味し、  
デコレーションは冬の夜空に光る星をイメージしま  
した。

【価格】 12,600 円（24 cm×高さ 19 cm）

※限定 45 台

※12 月 15 日（金）までに要予約

※早割予約対象外商品

### ★リアン【新商品】



キャラメルチョコレートムースとバニラとオレンジ  
クリームのマリージュをお楽しみください。

『リアン』の意味する「絆」をテーマにデコレーシ  
ョンしました。

【価格】 4,800 円（12 cm、2～4 名様用）

※早割 4,416 円

6,000 円（15 cm、4～6 名様用）

※早割 5,220 円

### ★ブッシュ・ド・ノエル



フランスの伝統的なクリスマスケーキを、帝国ホテ  
ルに伝わるレシピでお届けします。

ふんわりとしたスポンジ生地に、キャラメルを加え  
たコーヒー風味のバタークリームで巻き、切り株の  
形にデコレーションしました。

砂糖菓子のサンタクロースとメレンゲで作った  
キノコ、マカロンを添えています。

【価格】 5,400 円

（20cm×8.5cm×高さ 10cm、6～8 名様用）

※早割 4,968 円

### ★ミルフィーユ



パイ生地、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 (17cm×9cm、4～6 名様用)

※6,072 円

### ★クリスマスショートケーキ



ミルク感あふれる生クリームと、苺、スポンジ生地のハーモニー。定番のショートケーキをクリスマスデコレーションでご用意します。

【価格】 4,800 円 (12cm、2～4 名様用)

※早割 4,416 円

6,000 円 (15cm、4～6 名様用)

※早割 5,220 円

7,200 円 (18cm、6～8 名様用)

※早割 6,624 円

9,000 円 (21cm、8～12 名様用)

※早割 8,280 円

11,000 円 (24cm、12～16 名様用)

※早割 10,120 円

※21 cm、24 cmは当日販売なし

## ★プティガトー【新商品】



### ◆フォレノワール (左)

アルザス地方で食べられる伝統的なフォレノワールをアレンジ。キルシュ風味のクレームシャンティと甘酸っぱいグリオットチェリーのハーモニーをお楽しみください。

### ◆カフェリーヌ (中)

ココナッツ風味のマスカルポーネムースにコーヒーのジュレを閉じ込めました。ナッツとカカオの香るビスキュイをお楽しみください。

### ◆ファボリ (右)

ロどけのよいクリームチーズのムース。甘酸っぱいカシとフランボワーズのゼリーとサクサクのシュトロイゼルがアクセントのケーキです。

【価格】 各 750 円

※予約不可、早割対象外商品

## 【クリスマスのパン】

販売期間：12月1日（金）～25日（月）

### ★クグロフ ～メープルとクルミ～



メープルの甘い香りと、クルミの食感が相性抜群のクグロフです。バターをたっぷり使い、しっとりと焼き上げました。

【価格】 2,100 円 (19cm)

1,300 円 (15cm)

※早割対象外商品

### ★シュトレン ファルベ



いちじく、クランベリーやレーズンなどのドライフルーツが色鮮やかな、ドイツの伝統的なクリスマス菓子です。

【価格】 3,800 円、4,300 円（木箱入り）

※早割対象外

※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。