

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>

2016年(平成28年)2月5日

旬の「苺」を使ったケーキやカクテルを提供

『ストロベリーフェア』

「フレーズ ～苺のロールケーキ～」

期 間：2016年3月1日(火)～4月30日(土)

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)

「苺クレープ」

期 間：2016年3月16日(水)～4月30日(土)

場 所：カフェレストラン「フライング トマト カフェ」(2階)

その他、苺を使った定番ミルフィーユやショートケーキ、カクテルなどもご用意



カフェレストラン「フライング トマト カフェ」の苺クレープ

帝国ホテル大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）では、苺を使ったケーキやカクテルなどを提供する「ストロベリーフェア」を3月1日（火）から4月30日（土）まで開催いたします。



ロビーラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナーでは春の手土産にぴったりの苺を使ったケーキが勢揃いします。新作の「フレーズ ～苺のロールケーキ～」のほか、定番の「ミルフィーユ」や「ショートケーキ」をご用意しています。

また、カフェレストラン「フライング トマト カフェ」（2階）では相性抜群の苺とクリームを焼きたての温かいクレープで包んだ「苺クレープ」をご提供します。

その他、カクテルラウンジ「レインボー ラウンジ」（23階）や、メンバー「オールド インペリアル バー」（2階）では女性におすすめの苺を使ったカクテルなどがお楽しみいただけます。

「ストロベリーフェア」の概要は次の通りです。

ストロベリーフェア 概要

◎『フレーズ ～苺のロールケーキ～』

■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「フレーズ ～苺のロールケーキ～」はベリー系（苺と赤スグリ）のコンフィチュールをまとった苺とシャンティクリーム、苺のクレムをきび砂糖風味のロール生地で包んだ季節限定の商品です。

<期 間> 2016年3月1日（火）～4月30日（土）

<営業時間> 11：00～20：00

<価 格> 1,700円（11.5cm）
※消費税込



その他、定番商品の「ミルフィーユ」（750円）や「ショートケーキ」（650円）もご用意しています。

◎『苺クレープ』

■カフェレストラン「フライング トマト カフェ」（2階）

相性抜群の苺とカスタードクリームを焼きたての温かいクレープで包み、苺のソースとストロベリーアイスを添えた、苺づくしのデザートプレートです。

<期 間> 2016年3月16日（水）～4月30日（土）

<営業時間> 平日 11：00～14：00 17：00～22：00
土日祝 11：00～22：00

<料 金> 1,400円
※消費税込、サービス料別

◎『苺のシャンパンカクテル～レオナルド～』

■カクテルラウンジ「レインボー ラウンジ」 (23階)

<期 間> 2016年3月1日(火)～4月30日(土)

<営業時間> 17:00～23:00

<料 金> 2,300円
※消費税込、サービス料別

苺とシャンパンを合わせた、女性におすすめのスタンダードカクテルです。国産のフレッシュ苺を使用した果実感あふれる一杯です。



◎『苺とグラスシャンパンセット』

■メンバー「オールド インペリアル バー」 (2階)

<期 間> 2016年3月1日(火)～4月30日(土)

<営業時間> 17:00～24:00

<料 金> 2,800円
※消費税込、サービス料別

シャンパン「テタンジェ ブリュット レゼルヴ」を苺とともにご賞味いただき、春ならではの贅沢なマリァージュをお楽しみいただけます。

