

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)12月28日

毎年ご好評いただいている「クラクール」が今年はさらに進化

『帝国ホテル大阪のバレンタイン』

「バレンタインチョコレート」

期 間：2016年2月1日（月）～2月14日（日）

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)

「バレンタインコースメニュー」

期 間：2016年2月1日（月）～2月14日（日）

場 所：カフェレストラン「フライング トマト カフェ」(2階)



『クラクール』

帝国ホテル大阪(総支配人：幸田 雅弘、大阪市北区)では、2016年2月1日(月)から2月14日(日)まで、大切な方への贈り物にふさわしい、素材にこだわったチョコレートや焼き菓子をバレンタイン限定で発売いたします。また、2月1日(月)から、カフェレストラン「フライング トマト カフェ」、カクテルラウンジ「レインボーラウンジ」で、バレンタインデーに合わせ、チョコレートを使用したコースメニューをご提供。29日(月)までは、バレンタインが特別な思い出になる「バレンタインステイ」もご用意いたします。



ロビーラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナーでは、チョコレートの焼き菓子『クラクール』を販売いたします。『クラクール』は、バレンタインシーズンに毎年ご好評いただいている焼き菓子で、今年は柚子の香りと爽やかな酸味をアクセントにした新しいフレーバーをお楽しみいただけます。生チョコレートのようなクリーミーさはそのままに、2種類のフランス産チョコレートをバランスよくブレンドし、口どけなめらかに焼き上げています。

その他、フランボワーズやパッションフルーツなど果実の酸味をほどよく効かせた3種のマカロンとくるみのヌガーを使ったボンボンショコラの4つのフレーバーをお楽しみいただける『インペリアルセレクション』や見た目も可愛いハート型の焼き菓子『クラシックショコラ』など大切な方への贈り物として、女性同士のギフト交換など、多様化するバレンタインのニーズに対応できるよう、多彩なラインアップをご用意しています。

帝国ホテル大阪のバレンタイン商品、レストランプランの概要は、次頁の通りです。

< 帝国ホテル大阪のバレンタイン商品概要 >

◎バレンタインチョコレート

<販売期間> 2016年2月1日(月)～2月14日(日)

<営業時間> ロビーラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナー(1階) 11:00～20:00
ホテルショップ(2階) 8:00～21:00

<内 容>

ロビーラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナー(1階)

- 『クラクール ～Coeur à Coeur～』 3,780円(16×7×高さ4cm)
フランス語で「率直な心」という意味の焼き菓子。

生チョコレートのようなクリーミーさはそのままに「クラクール」が進化しました。生地には2種のフランス産チョコレートをブレンドし、柚子の香るクレムを包み込み、口どけなめらかに焼き上げています。



- 『インペリアルセレクション』 1,750円(4個入り)

フランボワーズやパッションフルーツなど果実の酸味をほどよく効かせた3種のマカロンとくるみのヌガーを使ったボンボンショコラの4つのフレーバーをご用意。パティシエ特製の贅沢な贈り物です。

<マカロン>

「フランボワーズ」

ビターチョコレートガナッシュとハイビスカスが香るラズベリーのコンフィチュールです。

「パッション」

パッションフルーツの酸味とコクのあるミルクチョコレートクリームをバランスよく合わせたマカロンです。

「ミント」

乾燥させたミントを粉末状にして混ぜ込んだホワイトチョコレートのガナッシュ。ほのかなきみと甘みがバランスがよく、マカロンのしっとりとした食感との相性も抜群です。

<ボンボンショコラ>

「カフェノワ」

くるみの柔らかいヌガーとコーヒー風味のミルクチョコレートガナッシュを使ったボンボンショコラで、深みのある味わいをお楽しみいただけます。くるみそのものの食感とコクがまるやかさを醸し、後にコーヒーの香りが広がります。



● 『クラシック ショコラ』 270 円 (1 個)

チョコレートの風味溢れるハート形をした「しっとり」「なめらか」な焼き菓子です。女性同士のギフト交換にも最適なサイズです。

5 個入り (1,620 円※箱入り) も販売いたします。



ホテルショップ (2 階)

● 『ショコラバリエ』 3,240 円 (28 個入り)

5,400 円 (32 個入り) ※右写真

10,800 円 (68 個入り)

ナッツやフルーツなどの素材の風味を活かして仕上げたひとロサイズのチョコレートと、人気のプレートチョコレート、スティックチョコレートを詰め合わせたセットです。



● 『ビターバリエ』 1,393 円 (15 枚入り)

58%、64%、70%とカカオ分の異なるビターチョコレート 3 種の詰め合わせです。甘さを抑えたすっきりとした味わいが人気です。



※料金は消費税込。

◎バレンタインコースメニュー

チョコレートを隠し味にした和牛の赤ワイン煮込みなど、帝国ホテル伝統の西洋料理がバレンタイン仕様でお楽しみいただける特別なコースです。

<期間> 2016年2月1日(月)～2月14日(日)
平日 11:00～14:00 17:00～22:00
土日祝 11:00～22:00

<場所> カフェレストラン「フライング トマト カフェ」 (2階)

<料金> 5,000円～

※料金は消費税込・サービス料別。



◎バレンタインカクテル ～スウィート トラップ～

華やかなシャンパンにチョコレートリキュールを合わせた、甘さ控えめの爽やかなカクテルです。

<期間> 2016年2月1日(月)～2月29日(月)
17:00～23:00

<場所> カクテルラウンジ「レインボー ラウンジ」 (23階)

<料金> 2,300円

※料金は消費税込・サービス料別。



◎バレンタインステイ

バレンタインスペシャルディナーをご用意した、おふたりだけの時間を楽しめる特別プランです。

<期間> 2016年2月1日(月)～2月29日(月)

<料金> レギュラーフロア パークスイート (100㎡)

1室2名様ご利用 1室70,000円～103,000円

※1泊夕・朝食付。サービス料・消費税込

<特典> ①ルームサービスにてケーキセット(コーヒーまたは紅茶付)をご用意します。または「レインボー ラウンジ」(23階)にて帝国ホテル大阪開業20周年記念カクテルをお1人様につき1杯をご用意いたします。

②ルームサービスにてバレンタインスペシャルディナーをご用意いたします。(2月14日まで。15日以降は通常のコース料理をご用意します。)

※レギュラーフロア スーペリア (40㎡/1泊朝食付)のプランもございます。

ご予約・お問い合わせ先 TEL. (06)6881-1111(代表)