



2016年(平成28年) 10月21日

スペシャルケーキ「グランディール」をはじめ  
4種のクリスマスケーキ、6種のプティガトー、焼き菓子やパンを販売  
**帝国ホテル大阪のクリスマスケーキ**

販売期間 : 12月21日(水)～25日(日)

予約受付 : 早割/11月1日(火)～11月30日(水)  
通常/12月1日(木)～12月19日(月)

お渡し期間 : 12月21日(水)～12月25日(日)

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)



スペシャルケーキ「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)で、様々な種類の焼き菓子やケーキを大人数で楽しめる、スペシャルケーキ『グランディール』をはじめ、4種類のクリスマスケーキや6種類のプティガトー、クリスマス特製の焼き菓子やパンをご用意いたします。また、早割予約を11月1日(火)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、リピーターの方のご利用も多く、毎年ご好評をいただいています。今年のスペシャルケーキ『グランディール』は、帝国ホテルで人気の『ショートケーキ』、『ブッシュ・ド・ノエル』、『ミルフィーユ』の3つのホールケーキを積み重ね、周りにはシュークリームやタルトレットなど色とりどりのお菓子を飾り付けた大人数でお楽しみいただけるスペシャルケーキです。

また、ビターチョコレートムースの中に、アールグレイ風味の洋梨のコンポートとキャラメルクリームを閉じ込めた大人の方をターゲットにしたチョコレートケーキ『ミステール』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』、『クリスマスショートケーキ』、『ミルフィーユ』、6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の焼き菓子『シュトーレン ファルベ』、パン『クグロフ ミルフィーユ』を期間限定でご用意します。

『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。

## 「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／2016年11月1日(火)～11月30日(水) 11:00～20:00  
通常／2016年12月1日(木)～12月19日(月) 11:00～20:00
- 【お渡し期間】 2016年12月21日(水)～12月25日(日)  
※『シュトーレン ファルベ』、『クグロフ ミルフィーユ』の販売期間は  
2016年12月1日(木)～12月25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)
- 【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】 2016年11月1日(火) 10:00～12月15日(木)  
※12月16日(金)からはお電話での予約のみ

## グランディール



ミルフィーユ、ブッシュ・ド・ノエル、ショートケーキをツリー状に重ね、周りにはシュークリームやタルトレットなど色とりどりのお菓子を飾り付けました。大人数でのパーティーにおすすめです。

『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 22 cm×22 cm×高さ 21 cm)

※限定 30 台

※12月16日(金)までに要予約

※早割予約対象外商品

## ミステール <新商品>



口溶けのよいビターチョコレートムースの中に、アールグレイ風味の洋梨のコンポートとキャラメルクリームを閉じ込めた大人のためのクリスマスケーキです。

【価格】 4,860 円 (12 cm、2~4 名様用)

※早割 4,471 円

## ブッシュ・ド・ノエル



そばろ状の渋皮栗を混ぜ込んだ生クリームを、きび砂糖入りのロールケーキ生地で包みました。

キャラメルクリームをアクセントに相性抜群のとろける味わいです。

【価格】 3,400 円 (12 cm×9 cm、2~3 名様用)

※早割 3,128 円

5,000 円 (17.5 cm×9 cm、4~6 名様用)

※早割 4,600 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、苺とスポンジ生地の一  
ハーモニー。お子様から大人まで皆様に人気のショ  
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】 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 6,624 円

9,000 円 (21 cm、8~12 名様用)

※早割 8,280 円

11,000 円 (24 cm、12~16 名様用)

※早割 10,120 円

※21 cm、24 cmは予約販売

## ミルフィーユ



グランマルニエ酒 (オレンジのリキュール) で香りづ  
けしたカスタードクリームと、ふんだんに使用した国  
産の苺がおりなす甘みと酸味のバランスが絶妙なミ  
ルフィーユです。

帝国ホテル大阪の人気商品であるミルフィーユをク  
リスマスに合わせてアレンジしました。

【価格】 6,600 円 (17 cm×9 cm、4~6 名様用)

※早割 6,072 円

## クリスマスプティガトー



人気のプティガトーを含めた見た目もかわいい  
6 種類のケーキをご用意しました。

【価格】 1 個 750 円～

※予約不可・店頭販売のみ

※早割予約対象外商品

## シュトーレン ファルベ



ドイツの伝統的なクリスマスのお菓子“シュトーレン”をご用意しました。“ファルベ”とはドイツ語で「色彩」を意味し、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を色鮮やかに包みました。

【価格】 3,800 円  
4,300 円（木箱入り）  
※早割予約対象外商品

## クグロフ ミルティューユ



バターの香るふわとした生地に、シロップ漬け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】 1,300 円（小/15 cm）  
2,100 円（大/19 cm）  
※早割予約対象外商品

※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。