



2018年(平成30年)9月27日

“莓とラズベリーのムース”を積み木のように重ねた、新作「ブロック・ド・ノエル」など
クリスマスケーキや特製菓子などを販売

IMPERIAL CHRISTMAS 2018 ～帝国ホテルのクリスマスケーキ～

販売期間：12月1日(土)～25日(火)

予約受付：早割 11月1日(木)～11月30日(金) 11:00～20:00

通常 12月1日(土)～12月16日(日) 11:00～20:00

※インターネット予約 11月1日(木) 10:00～12月14日(金)

お渡し期間：12月21日(金)～25日(火)



新商品「ブロック・ド・ノエル」

帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）では、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナーで、新商品「ブロック・ド・ノエル」など 5 種類のクリスマスケーキや 3 種類のプティガトー、3 種類のクリスマス特製菓子をご用意いたします。早割予約は 11 月 1 日（木）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、リピーターの方が多く、毎年ご好評をいただいています。今年の新商品「ブロック・ド・ノエル」は、“苺とラズベリーのムース”を積み木のように重ねた、大人数でのパーティーにおすすめのケーキです。また、コロンビア産のカカオ分 70%のチョコレートを使用した「ガトーショコラ・ド・ノエル」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、見た目もかわいい人気のプティガトーなどを期間限定でご用意します。

IMPERIAL CHRISTMAS 2018
～帝国ホテル 大阪のクリスマスケーキ～
概要

【予約受付期間】 早割／2018年11月1日（木）～11月30日（金）11：00～20：00
通常／2018年12月1日（土）～12月16日（日）11：00～20：00
※「ブロック・ド・ノエル」は12月14日（金）までにご予約ください。
※ご予約はインターネットでも承ります。

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

11月1日（木）10：00～12月14日（金）※15日からはお電話予約のみ

【お渡し期間】 2018年12月21日（金）～25日（火）
※クリスマスプティガトーは店頭販売のみ
※クリスマス特製菓子の販売期間は12月1日（土）～25日（火）

【お渡し場所】 ブフェ&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
ブフェ&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）

【クリスマスケーキ】

★ブロック・ド・ノエル **【新商品】**



“苺とラズベリーのムース”を積み木のように重ねた、大人数でのパーティーにおすすめの新作ケーキです。オレンジ風味のクグロフや、色とりどりのマカロンなど、多彩な味をお楽しみいただけます。真っ赤なクリスマスカラーがテーブルに華やぎを届けます。

【価 格】 16,200 円 (24×24×24 cm)

※限定 45 台、要予約

※早割予約対象外商品

★ガトーショコラ・ド・ノエル **【新商品】**



南米コロンビア・サントandel産のカカオ分 70%のチョコレートを使用した、しっとりとしてとろけるような食感で後味も軽やかなチョコレートケーキです。

【価 格】 4,800 円 (12 cm、2～4 名様用)

6,000 円 (15 cm、4～6 名様用)

※早割対象商品

★ブッシュ・ド・ノエル



コーヒー風味のバタークリームにキャラメルを加え、ふんわりとしたスポンジ生地で巻いた、帝国ホテルに伝わるブッシュ・ド・ノエルです。さまざまなシーンでお楽しみいただけるよう 2つの大きさをご用意しております。

【価 格】 5,400 円

(20×8.5×高さ 10cm、6～8 名様用)

3,600 円

(16×7.0×高さ 8 cm、3～4 名様)

※限定 60 台

※早割対象商品

★ミルフィーユ



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 (17×9cm、4～6名様用)
※早割対象商品

★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)
6,000円 (15cm、4～6名様用)
7,200円 (18cm、6～8名様用)
※早割対象商品

※21cm・24cmもご予約により承ります。

【クリスマスプティガトー】

★クリスマスプティガトー 【**新商品**】



◆タルト・フレーズ (左)

バターたっぷりのアーモンドクリームを優しく焼き上げたタルトに苺を贅沢に使用し、シャンパン風味のゼリーをうすくのせ、上品に仕上げました。

◆トゥレノー (中)

ミルクチョコレートとビターチョコレートを絶妙にブレンドしたムースで、オレンジがさわやかに香るクリームとコンフィチュールを包み込みました。表面に添えたオレンジソースと一緒に召し上がりください。

◆シェミニ (右)

甘酸っぱいフランボアのジュレと濃厚なピスタチオクリームに心地よい甘さのホワイトチョコレートムースをあわせました。サクサクした食感のココアシュトロイゼルと共に召し上がりください。

【価格】 各 750円

※早割対象外商品、店頭販売のみ

【クリスマスの特製菓子】

★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）
※早割対象外商品

★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】 1,300 円（小/15cm）
2,100 円（大/19cm）
※早割対象外商品

★ベラベッカ



フランス アルザス地方のクリスマスの発酵菓子です。キルシュで漬けたドライフルーツとナッツがたくさん入っています。ベラベッカとはアルザス語で「ポワール（洋梨）のパン」という意味です。

【価格】 1,000 円（1個）
※早割対象外商品

※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。