

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

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

2023年(令和5年)9月27日

大切な人と一緒に過ごす喜びのひとつときに彩りを添えるクリスマスケーキを販売

IMPERIAL CHRISTMAS 2023 ～帝国ホテル 大阪のクリスマスケーキ～

【予約受付開始日】 10月20日(金)

【販売・お渡し期間】 12月16日(土)～25日(月)



新作クリスマスケーキ「プレジールPlaisir」30,000円【要予約・限定25台】

帝国ホテル 大阪(総支配人:幸田雅弘、大阪市北区)は、クリスマスケーキ・焼き菓子全 13 種を 2023 年 12 月 16 日(土)～25 日(月)にホテルショップで販売します(予約受付:10 月 20 日(金)10:00～ ※焼き菓子は 12 月 1 日(金)から販売)。家族や恋人など大切な人と一緒に過ごすクリスマスのひとときに味わっていただけるクリスマスケーキを、バラエティー豊かに取りそろえました。

今年の新作ケーキ「Plaisir」(要予約・限定 25 台)は、数ある苺の品種の中からパティシエが選りすぐった奈良県産の希少な苺「^{プレジール}古都華」を使用し、その甘みと芳醇な香りを存分に味わっていただけるよう、レモンが香るホワイトチョコレートムースやピスタチオのタルトと組み合わせました。「Plaisir」はフランス語で『喜び』を表し、「クリスマスの食卓が喜びで包まれますように」という想いが込められています。

そのほか、人数に合わせてサイズをお選びいただける「クリスマスショートケーキ」や、「ミルフィーユ」「ブッシュ・ド・ノエル」もご用意します。5 種類のプティガトーは、少しずついろいろな種類を食べたい方におすすめです。また、ヨーロッパの伝統的なクリスマスの焼き菓子「シュトレン」や「クグロフ」も期間限定で販売します。

なお、クリスマスケーキのデコレーションは環境への配慮から、プラスチック素材を使用せずにご用意します。

IMPERIAL CHRISTMAS 2023 ～帝国ホテル 大阪のクリスマスケーキ～ 概要

【予約受付・お渡し期間】

予約受付期間	お渡し期間
10 月 20 日(金)～12 月 11 日(月)	12 月 16 日(土)・17 日(日)
10 月 20 日(金)～12 月 15 日(金)	12 月 18 日(月)～22 日(金)
10 月 20 日(金)～12 月 20 日(水)	12 月 23 日(土)～25 日(月)

【販売・お渡し場所】 ホテルショップ(地下 1 階)

【ご予約・お問い合わせ】 レストラン総合案内係 TEL. (06)6881-4891 (10:00～19:30)
ホームページからのご予約も承ります。

https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/hotelshop/special/christmas_cake2023.html

クリスマスケーキ

★【新作】クリスマスケーキ ^{プレジール}Plaisir (要予約・限定 25 台)



奈良県産の希少な苺「古都華」の甘さと芳醇な香りをたっぷり味わっていただけるスペシャルケーキです。ピスタチオのタルトとレモン風味のホワイトチョコレートムースを、クリスマスプレゼントをイメージし、リボンで飾りました。ムースの中には、野イチゴのジュレ、苺のガナッシュ、ブラックベリーのコンフィチュール、アーモンド生地、サクサク食感のクレープが重なっており、さまざまな食感をお楽しみいただけます。ご家族やご友人と一緒に切り分けて、皆さままでお召し上がりいただきたいケーキです。

【価 格】 30,000 円(22cm×22cm×高さ 12cm)



★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、ふんわりとしたスポンジ生地が織りなす極上のハーモニー。定番のショートケーキをクリスマス仕様にデコレーションしご用意します。

【価 格】 5,300 円(直径 12 cm、2～4 名様用)

6,500 円(直径 15 cm、4～6 名様用)

8,000 円(直径 18 cm、6～8 名様用)

※写真は 15 cmサイズです。

★ミルフィーユ



帝国ホテル伝統のミルフィーユをクリスマスらしく華やかにデコレーションしました。香ばしいパイとココのあるなめらかなカスタードクリーム、苺の酸味の組み合わせが人気の一品です。

【価 格】 7,500 円

(縦 17 cm×横 9 cm、4～6 名様用)

★【新作】ブッシュ・ド・ノエル



クリスマスの定番である薪をモチーフにしたケーキです。胡桃をちらして焼き上げたロール生地でやさしい甘さのチョコレートクリームを巻き込みました。芳醇なバタークリームでコーティングし、ホワイトクリスマスイメージしてホワイトチョコレートで仕上げました。

【価 格】 5,800 円

(縦 15 cm×横 7 cm、3～5 名様用)

★クリスマスプティガトー 【販売期間】 12月16日(土)～25日(月) 店頭販売のみ



後列右から時計回りに

ネージュ シャレール クーロンヌ
Neigeux、Chalet、Couronne、モンブラン、ショートケーキ

◆^{ネージュ}**Neigeux**(後列右)

リキュールのコアントローとホワイトラムがほんのりと香る、軽い口当たりのレアチーズケーキです。底にはザクザクとしたアーモンドクランブルが敷き詰められており、食感の違いも楽しんでいただけます。サワークリーム風味のホイップクリームとラズベリーをあしらいました。

◆^{シャレー}**Chalet**(前列右)

ミルクチョコレートのブラウニーにビターチョコレートのムースをあわせ、表面にもチョコレートを吹き付けて仕上げたチョコレートづくしのケーキです。ブラウニーに混ぜ込んだヘーゼルナッツとクルミ、マカダミアナッツがアクセントになっています。

◆^{クーロンヌ}**Couronne**(前列中)

カカオ風味のタルト生地にグリオットチェリーのコンポートとミルクチョコレートのガナッシュを流し込み、なめらかなピスタチオのムースを重ねました。ムースにはラズベリーのコンフィチュールやグリオットチェリーのジュレをあわせ、リースに見立てたピスタチオ風味のバタークリームを飾りました。

◆**モンブラン**(前列左)

形を変えてクリスマス仕様でご用意したモンブランです。チョコレートをからめたサクサクの食感の生地、渋皮栗の甘露煮を混ぜ込んだシャンティイクリームと和栗のペーストを丁寧に絞りました。

◆**ショートケーキ**(後列左)

しっとり焼き上げたゼノワーズ(スポンジ生地)に、存在をしっかりと感じられるようにカットした苺を挟んだ帝国ホテルに受け継がれる伝統のショートケーキを、クリスマス仕様でご用意しました。苺とゼノワーズのおいしさを引き立てるため、コク深いホイップクリームを合わせています。

【価 格】 各 950 円

焼き菓子

★**シュトレン**



ドイツの伝統的なクリスマスのお菓子“シュトレン”をご用意しました。いちじく、クランベリー、レーズンなどをお酒に漬け込んだドライフルーツと、芳醇なバター風味が毎年人気のクリスマス菓子です。

【販売期間】 12月1日(金)~25日(月)

【価 格】 4,500円(袋入り)
5,500円(木箱入り)

★ヘーゼルナッツと洋梨のクグロフ



ヘーゼルナッツと洋梨のブランデー「ポワールウイリアムス」に漬け込んだ幻の洋梨とも呼ばれる「ル・レクチェ」を使った大人向けのクグロフです。

【販売期間】 12月1日(金)～25日(月)

【価格】 2,400円

※価格はすべて消費税込みです。



帝国ホテル 大阪のクリスマスケーキ全種