

# NEWS RELEASE

25<sup>th</sup>

四半世紀の感謝をこめて、  
心からのおもてなしを。  
Imperial Hospitality in Osaka

帝国ホテル 大阪は、来春、開業25周年を迎えます。



帝国ホテル  
大阪

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

2020年（令和2年）10月8日

ホワイトを基調にクリスマスの幻想的な世界を表現した、  
「Angelot (アンジュロ)」や「ドアマン・スノーピー」のかわいらしいオリジナルケーキなど  
クリスマスを彩るケーキや菓子を販売

## IMPERIAL CHRISTMAS 2020 ～帝国ホテル 大阪 のクリスマスケーキ～

販売期間：2020年12月19日（土）～12月25日（金）

予約受付：2020年10月20日（火）10:00～12月14日（月）17:00

お渡し期間：2020年12月19日（土）～12月25日（金）



新商品「Angelot (アンジュロ)」(左)、「ドアマン・スノーピー」クリスマスケーキ(右上)、  
クリスマスプティガトー3種(右下)

帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）は、新商品「Angelot（アンジュロ）」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、2種類のクリスマス菓子を、2020年12月19日（土）～12月25日（金）に販売いたします。予約は10月20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、リピーターの方が多く、毎年ご好評をいただいています。今年の新商品「Angelot（アンジュロ）」は、ホワイトを基調にクリスマスの幻想的な世界を表現し、口溶けの良いホワイトチョコレートムースにマンゴーやココナッツなどさまざまな食材を幾重にも重ね合わせた贅沢なクリスマスケーキです。そのほか、「ドアマン・スノーピー」の帽子をモチーフにしたクリスマスケーキや、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。なお、環境への配慮から、デコレーションやパッケージにプラスチック素材を極力使用しない形でお届けいたします。

このほか、見た目もかわいい人気のプティガトーやクリスマスにちなんだ菓子も期間限定でご用意いたします。

## IMPERIAL CHRISTMAS 2020 ～帝国ホテル 大阪 のクリスマスケーキ～ 概要

**【予約受付期間】** 2020年10月20日（火）10:00～12月14日（月）17:00  
※ご予約はオンラインショップ・お電話・店頭で承ります。  
優待価格でご購入をご希望の場合は、帝国ホテルの会員サービス「マイインペリアル」にご登録の上、キャンペーンコードをご利用ください。

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

**【お渡し期間】** 2020年12月19日（土）～12月25日（金）  
※クリスマスプティガトーは店頭販売のみ  
※クリスマス菓子の販売期間は12月1日（火）～25日（金）

**【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：11:00～18:00

※12月23日（水）～25日（金）は11:00～20:00

ご予約・お問い合わせ先 帝国ホテル 大阪 TEL. (06)6881-1111(代表)
--

## 【クリスマスケーキ】

### ★Angelot (アンジュロ)



ホワイトとゴールドを基調にクリスマスの幻想的な世界を表現しました。ホワイトチョコレートムースにマンゴー等を重ねたケーキに、天使の羽根をイメージしたホワイトチョコレートを飾りました。

【価格】 9,000 円 (13×13×12 cm)

※限定 70 台 ※「マイインペリアル」優待券 対象外商品

### ★「ドアマン・スヌーピー」ケーキ



「ドアマン・スヌーピー」の帽子をモチーフに、濃厚なガナッシュと、オレンジ風味のバタークリームがアクセントのケーキです。

【価格】 12,000 円 (12×9 cm)

※限定 100 台 ※「マイインペリアル」優待券 対象外商品

## ★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。

【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)

※「マイインペリアル」優待券 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)

※「マイインペリアル」優待券 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 (12 cm、2～4 名様用)

6,000 円 (15 cm、4～6 名様用)

7,200 円 (18 cm、6～8 名様用)

※「マイインペリアル」優待券 対象商品

※21 cm・24 cmもございます。(予約販売)

**【クリスマスプティガトー】**  
**★クリスマスプティガトー**



**◆プティ・ボワ（左）**

マスカルポーネチーズムースにコーヒー風味のババロアと苦みのきいたエスプレッソジュレを合わせました。サクサクとした食感のプラリネショコラと共にお楽しみください。

**◆クーゲル（中央）**

クリスマスツリーのオーナメントをかたどり、飾りの由来にもなったリンゴをオープンでキャラメルになるまでじっくり焼き、中に詰めこみました。ローストしたクルミがアクセントになっています。

**◆レヴィヨン（右）**

なめらかなチョコレートクリームに、赤い果実とサンタクロースのプレゼント袋をイメージしたクレープ包みをのせました。

【価 格】 各 750 円

※「マイインペリアル」優待券 対象外商品、店頭販売のみ

**【クリスマス菓子】**

**★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お酒に漬け込んだ色鮮やかなドライフルーツと濃厚なバターが人気です。

【価 格】 3,800 円

4,300 円（木箱入り）

※「マイインペリアル」優待券 対象外商品

## ★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。

【価 格】2,000 円

※「マイインペリアル」優待券 対象外商品

※料金は消費税込みです。

※すべての商品において数量に限りがあります。