

# 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、本年、開業25周年を迎えました。



帝国ホテル  
大阪

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

2021年(令和3年)10月5日

クリスマスに彩りを添える華やかなクリスマスケーキを販売

## IMPERIAL CHRISTMAS 2021 ～帝国ホテル 大阪 のクリスマスケーキ～

【予約受付期間】 10月20日(水)10:00～12月14日(火)17:00

【販売・お渡し期間】 12月19日(日)～12月22日(水)11:00～18:00

12月23日(木)～12月25日(土)11:00～20:00



新作クリスマスケーキ「ノエル・ルージュ」

帝国ホテル 大阪(総支配人:幸田雅弘、大阪市北区)は、クリスマスケーキ全 10 種を 2021 年 12 月 19 日(日)～12 月 25 日(土)にブフェ&ラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナーで販売します(予約受付:10 月 20 日(水)10:00～)。家族や恋人など大切な人と一緒に過ごすクリスマスに彩りを添える、華やかで味わい深いクリスマスケーキをバリエーション豊かに展開します。

今年の新作「ノエル・ルージュ」は、赤を基調に愛に満たされたクリスマスを表現。苺をふんだんに使った土台に、ルビーチョコレートのムースやピスタチオのクリームなどを 8 層にも重ね、周りにはさまざまな赤い果実を合わせた華やかなケーキです。

そのほか、クリスマス仕様に飾り付けた帝国ホテル伝統の「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」や、見た目がかわいいプティガトー、クリスマスにちなんだ焼き菓子も期間限定でご用意します。

ケーキの装飾、包装は環境への配慮から、プラスチック素材を極力使用せずにお届けします。

### IMPERIAL CHRISTMAS 2021 ～帝国ホテル 大阪 のクリスマスケーキ～ 概要

- 【予約受付期間】 10 月 20 日(水)10:00～12 月 14 日(火)17:00  
※ご予約はオンラインショップ・お電話・店頭にて承ります。  
※クリスマスプティガトーは店頭販売のみ承ります。
- 【販売・お渡し期間】 12 月 19 日(日)～12 月 22 日(水)11:00～18:00  
12 月 23 日(木)～12 月 25 日(土)11:00～20:00
- 【販売・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)

#### ★新作クリスマスケーキ ノエル・ルージュ



赤を基調に愛に満たされたクリスマスを表現。苺をピスタチオの生地で挟んだ土台に、ルビーチョコレートのムースやピスタチオのクリームなどを 8 層にも重ねました。周りにはさまざまな赤い果実を合わせ、華やかなクリスマスツリーに見立てたケーキです。

【価 格】 16,200 円(縦 18cm×横 18cm×高さ 17 cm) ※限定 50 台

## ★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(直径 12 cm、2~4 名様用)  
6,000 円(直径 15 cm、4~6 名様用)  
7,200 円(直径 18 cm、6~8 名様用)

※21 cm・24 cmもございます。(予約販売)

## ★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(縦 17 cm×横 9 cm、4~6 名様用)

## ★ショコラ・ド・ノエル



ほろ苦さを感じるビターなチョコレートケーキにガナッシュを合わせとろけるような食感とカカオの香り豊かな深みのある味わいに仕上げた一品です。

- 【価 格】 4,800 円(直径 12 cm、2~4 名様用)  
6,000 円(直径 15 cm、4~6 名様用)

## ★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】 3,600 円  
(縦 16 cm×横 7 cm×高さ 8 cm、3~4 名様)  
5,400 円  
(縦 20 cm×横 8.5 cm×高さ 10cm、6~8 名様用)

## ★クリスマスプティガトー



### ◆クレツシュエ(左)

口溶けのよいチョコレートムースの中に、トンカ豆香るクリームとアマレット風味のキャラメルアーモンドペーストが入っています。

### ◆フェリシテ(中央)

タルトには、パッションクリームとバナナをキャラメリゼしたものを詰めました。ドームには、マンゴーのゼリーとパッションクリーム、ほのかに香るアールグレイを入れ、サワークリームと生クリームで包んでいます。

### ◆ギルランド(右)

ドライフルーツのパウンドケーキの上に、ピスタチオのババロアで包んだ 3 種のコンフィチュール(フランボワーズ、ブラックベリー、タイベリー)をのせ、一つずつ違った味わいのケーキに仕上げました。

【価 格】 各 750 円

## ★シュトレン 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を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の風味が人気です。

【価 格】 3,800 円  
4,300 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。

【価 格】 2,000 円

※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。

【ご予約・お問い合わせ先】 帝国ホテル 大阪 TEL.(06)6881-4889