

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

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

2023年（令和5年）12月13日

スープスパゲティや3種類のグラタンなど
肌寒い季節にぴったりな“あったか”料理を全7品ご用意

冬のあったかフェア

期間：2024年1月6日（土）～2月29日（木）

場所：カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2階）



新作料理『ブイヤベース風スープスパゲティ スパイス香るルイユ添え』

●オニオングラタンスープ

甘みと旨味が出るようにじっくりと炒めた玉ねぎをコンソメスープで煮込み、グリュイエールチーズをたっぷりとのせて香ばしく焼いたオニオングラタンスープは寒い冬に食べたくなる一品です。

1,600 円



●鉄板ナポリタンスパゲティ 魚介のプロシエツト添え

懐かしいナポリタンスパゲティの味を残しつつ、パンチェッタや魚介の旨味を加え更にグレードアップ。海鮮と野菜の串焼きを添え華やかな一皿に仕立てました。

3,400 円



●【新作】ブイヤベース風スープスパゲティ スパイス香る ルイユ添え

魚介類の旨味たっぷり入ったブイヤベーススープにトマトスパゲティを合わせました。スパイス香るにんにく風味のマヨネーズを付けることで味の変化をお楽しみください。

4,800 円



●【新作】シーフードクリームのパンシチューグラタン

海老、舌平目、帆立貝柱などの魚介類の旨味を加えたホワイトソースのグラタンをオープンに入れて熱々に焼き上げました。パンに練りこんだクルミの食感やステッペンチーズの香りが魅力です。

4,500 円



●【新作】国産牛のパンシチューグラタン

赤ワインでじっくりと柔らかく煮込んだビーフシチューを、クルミを練りこんだパンに入れて熱々に焼き上げました。サクサクのパンとご一緒にお楽しみください。

4,200 円



●【新作】フルーツとクレープの熱々グラタン

寒い冬におすすめの温かいデザートをご用意いたしました。りんご、ルバーブなどをカスタードクリームやクレープと一緒に焼き上げたグラタンです。別添えにしたチョコレートアイスクリームと一緒に召し上がりください。

2,400 円

※料金はサービス料・消費税込



ご予約・お問い合わせ先
カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階) TEL.(06)6881-4885(直通)