

NEWS RELEASE



25th

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

帝国ホテル 大阪は、本年、開業25周年を迎えました。

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

2021年8月26日

葡萄を4種類たっぷり使用したパフェと
栗とかぼちゃの2種類のクリームで味わうパンケーキ

秋のパフェとパンケーキ

【期間】 2021年9月1日（水）～2021年10月31日（日）

【店舗】 カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2階）



秋の葡萄パフェ



栗とかぼちゃのパンケーキ

帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）は、カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2階）にて秋の味覚をお楽しみいただけるメニューとして、「秋の葡萄パフェ」と「栗とかぼちゃのパンケーキ」を2021年9月1日（水）～10月31日（日）にご提供します。

葡萄、栗、かぼちゃなどを使用し、季節感を味わうにはぴったりの新作スイーツです。

「秋のパフェとパンケーキ」の概要は以下の通りです。

<秋のパフェとパンケーキ 概要>

- 【期 間】 2021年9月1日（水）～10月31日（日）
【店 舗】 カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2階）
【時 間】 11：00～20：00（ラストオーダー19：00）
※時間は2021年8月26日現在の情報です。

★秋の葡萄パフェ

芳醇な香りと豊かな味わいの「葡萄」を4品種使用した季節感あふれるパフェです。使用する葡萄はシャインマスカット、黒葡萄（ナガノパープルまたは巨峰）、コンコード、ソーヴィニヨン・ブランの4種類です。ワインにも使われるソーヴィニヨン・ブランのジュースで作ったこだわりのゼリーをはじめ、コンコードのゼリー、シャーベット、黒葡萄の果肉など様々な食感や味わいを最後まで楽しめます。

【価 格】 1,900円（消費税込・サービス料別）

【内 容】（上から順に）

- ・サワークリームアイス、シャンティイクリーム
- ・シャインマスカット、黒葡萄
- ・コンコードのシャーベット、
ヨーグルトのシャーベット、ラズベリー、ブルーベリー
- ・オレンジ風味のカスタードクリーム
- ・サクサク食感のクレープとホワイトチョコレート
- ・ソーヴィニヨン・ブランのゼリー
- ・シャインマスカット、黒葡萄、ラズベリー、ブルーベリー
- ・コンコードのゼリー

※黒葡萄は、時期に合わせて2種類を使い分けます。



★栗とかぼちゃのパンケーキ

秋の味覚である栗、かぼちゃを使用した2種類のクリームでお楽しみいただけるパンケーキ。和栗ペーストと渋皮栗の甘露煮を混ぜ込んだ栗本来の味わいを感じられるホイップクリームと、ほのかにオレンジが香るかぼちゃクリームをたっぷりと添えています。

また、栗やいちじくのほかに酸味がアクセントになるベリー類やカシスソースで色鮮やかに飾り付けます。



※メープルシロップとホイップバターを別添えでご用意します。

【価格】 1,800円（消費税込・サービス料別）