

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

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

2015年(平成27年)2月27日

—帝国ホテルの桜祭り—
春の期間限定スイーツを発売

『オムレット』〈新商品〉 2015年3月1日(日)～4月30日(木)

『桜あんぱん』 2015年3月1日(日)～4月30日(木)

ロビーラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナー(1階)

『桜パウンドケーキ』 2015年3月1日(日)～4月30日(木)

ホテルショップ(2階)



春の新作スイーツ『オムレット』

帝国ホテル大阪では、桜の開花時期に合わせて開催する「帝国ホテルの桜祭り」に合わせて、桜の季節におすすめの今年の新作を含めたスイーツをロビーラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナー(1階)と、ホテルショップ(2階)にて販売いたします。



帝国ホテル大阪は大阪市内有数の桜の名所に程近く、3月下旬からは約4,800本のソメイヨシノやヤマザクラが咲き誇る「毛馬桜之宮公園」、4月中旬からは約120種350本の桜を観られる「桜の通り抜け」で全国的に知られる「造幣局」などで花見が楽しみ、毎年桜の時期には、多くの花見客で賑わいます。

ホテル館内でも様々なシーンでお楽しみいただける『桜』にちなんだ商品をご用意いたします。ロビーラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナーでは、今年の春の新作スイーツとして『オムレット』（3月1日～4月30日）を販売いたします。旬の苺のさわやかな酸味とミルク感のあるクリームを、クリームチーズとアーモンドを使ったふんわりソフトな生地で包み込み、新鮮な苺とコンポートした苺に苺と赤すぐりのコンフィチュールを絡めた、見た目も春らしいスイーツです。

その他、毎年ご好評をいただいている帝国ホテルの焼印が入った特製『桜あんぱん』と、塩漬けした桜の花びらと葉を練りこんだ上品な味わいの『桜パウンドケーキ』もご用意しています。

「春の期間限定スイーツの発売」の概要は次の通りです。

春の期間限定スイーツ 概要

【期 間】 2015年3月1日(日)～4月30日(木)

【商 品 名】

◆オムレット<<新商品>> 540円(消費税込)

旬の苺のさわやかな酸味とミルク感のあるクリームを、クリームチーズとアーモンドを使ったふんわりソフトな生地で包み込みました。新鮮な苺とコンポートした苺に苺と赤すぐりのコンフィチュールを絡めた、見た目も春らしいスイーツです。

【商品名】

◆桜あんぱん 230円（消費税込）

表面中央部に桜の花をトッピングし、帝国ホテルの焼印を入れています（直径約10cm）。小豆の優しい甘さと塩漬けた桜の上品な味わいをお楽しみいただけます。



【販売場所】

ロビーラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナー(1階)
11:00~20:00 ※売り切れ次第終了

◆桜パウンドケーキ 2,376円（消費税込）

ドライフルーツがたっぷり入った生地には、塩漬けた桜の花びらと葉を練り込んだ、春の香りがただよう上品な味わいのケーキです。



【販売場所】

ホテルショップ(2階) 8:00~21:00

お問い合わせ先 TEL. (06) 6881-1111(代表)