

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

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

2022年10月6日

大切な人と過ごす時間に彩りを添えるクリスマスケーキを販売

IMPERIAL CHRISTMAS 2022 ～帝国ホテル 大阪のクリスマスケーキ～

【予約受付開始】 10月20日(木)10:00

【販売・お渡し期間】 12月17日(土)～25日(日)



新作クリスマスケーキ^{レクラン}「L'ecrin ～宝石箱～」

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 2022 年 12 月 17 日(土)～25 日(日)にホテルショップで販売します(予約受付:10 月 20 日(木)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のひとときにお楽しみいただけるクリスマスケーキをバラエティー豊かに取り揃えました。

今年の新作ケーキ「^{レクラン}L'ecrin ～宝石箱～」は、宝石箱をイメージした赤いチョコレートの中に、宝石に見立てたパート・ド・フリユイやフレッシュな苺を盛り付けており、ケーキと小菓子、フルーツも楽しめる特別なケーキです。

そのほか、クリスマス仕様に飾り付けた「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、クリスマスらしい見た目もかわいいプティガトー、ヨーロッパの伝統的なクリスマスの焼き菓子も期間限定で販売します。

ケーキの装飾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ご用意します。

IMPERIAL CHRISTMAS 2022 ～帝国ホテル 大阪のクリスマスケーキ～ 概要

【予約受付・お渡し期間】

予約受付期間	お渡し期間
10 月 20 日(木)10:00～12 月 12 日(月)19:30	12 月 17 日(土)、18 日(日)
10 月 20 日(木)10:00～12 月 16 日(金)19:30	12 月 19 日(月)～22 日(木)
10 月 20 日(木)10:00～12 月 20 日(火)19:30	12 月 23 日(金)～25 日(日)

【販売・お渡し場所】 ホテルショップ(地下 1 階)

★新作クリスマスケーキ ^{レクラン}L'ecrin ～宝石箱～



ココナッツ風味のホワイトチョコレートムースにオレンジ風味のガナッシュやクリーム、胡桃入りのブラウニーを合わせました。宝石箱をイメージした赤いチョコレートの中には、宝石に見立てたパート・ド・フリユイやフレッシュな苺を盛り付けました。ケーキと小菓子、フルーツも楽しめる特別なケーキです。

【価 格】 19,800 円 ※限定 60 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、ふんわりとしたスポンジ生地が織りなす極上のハーモニー。定番のショートケーキをクリスマス仕様にデコレーションしご用意します。

【価 格】 5,000 円(直径 12 cm、2～4 名様用)
6,200 円(直径 15 cm、4～6 名様用)
7,600 円(直径 18 cm、6～8 名様用)

※21 cmもございます。(予約販売限定)

※写真は 15 cmサイズです。

★ミルフィーユ



帝国ホテル伝統のミルフィーユをクリスマスらしく華やかにデコレーションしました。香ばしいパイとコクのあるなめらかなカスタードクリーム、苺の酸味の組み合わせが人気の一品です。

【価 格】 6,900 円(縦 17 cm×横 9 cm、4～6 名様用)

★ショコラ・ド・ノエル



艶やかなグラサージュの表面にクリスマスツリーと羽のモチーフをあしらったシックな雰囲気のカリスマケーキ。しっとりとした蒸し焼きにしたチョコレートケーキを卵を使ったアングレーズタイプのなめらかで濃厚なガナッシュで包みました。

【価 格】 5,000 円(直径 12 cm、2～4 名様用)
6,300 円(直径 15 cm、4～6 名様用)

※写真は 12 cmサイズです。

★ブッシュ・ド・ノエル



クリスマス定番の、薪をモチーフにしたケーキ。しっとりとしたアーモンド風味のスポンジ生地にコーヒーとミルクチョコレートのクリームと、ホワイトチョコレートのクリームを重ねました。

【価 格】 3,800 円
(縦 11 cm×横 8.5 cm×高さ 7 cm、3～4 名様用)
5,700 円
(縦 17 cm×横 8.5 cm×高さ 7 cm、6～8 名様用)

★クリスマスプティガトー



◆ブルアネージュ(左)

スノードームをイメージした、かわいらしいプティガトー。レアチーズのムースでマンゴーのゼリーやシトロンとパッションのコンフィチュール、コクのあるレモンとパッションのクリームを包みました。

◆ガトー・ドゥ・ノエル(中央)

ヨーロッパでクリスマスに楽しめる、ホットワインをイメージした大人の味わいのプティガトー。ショコラカシスのムースの中は、ルビーポートワインのジュレとオレンジ風味のババロアです。

◆プティボヌール(右)

ホワイトチョコレートのムースにライチ・フランボワーズ・ローズのコンフィチュールを合わせました。中に混ぜ込んだ小さな苺の酸味と食感もお楽しみください。

【価 格】 各 950 円

★シュトレン



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。いちじく、クランベリー、レーズンなどをお酒に漬け込んだドライフルーツと、芳醇なバター風味が毎年人気のクリスマス菓子です。

【販売期間】 12月1日(木)～25日(日)

【価 格】 4,000円(袋入り)
4,500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」に漬けた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。

【販売期間】 12月1日(木)～25日(日)

【価格】 2,100円

※価格はすべて消費税込みです。

※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

レストラン総合案内係 TEL. (06)6881-4891 (10:00～19:30)

