

NEWS RELEASE



帝国ホテル 大阪

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

2024年(令和6年)6月10日

帝国ホテル 大阪で初めてのコラボレーション！
『リサとガスパール』原作誕生 25周年記念企画

リサとガスパールのアフタヌーンティー

店舗：ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)

期間：2024年7月1日(月)～8月31日(土)



©2024 Anne Gutman & Georg Hallensleben / Hachette Livre

リサとガスパールのアフタヌーンティー (2名様分)

帝国ホテル 大阪（総支配人：鈴木稔樹、大阪市北区）は、フランス生まれの絵本キャラクター『リサとガスパール』が 2024 年に原作誕生 25 周年を迎えることを機に、7 月 1 日（月）から 8 月 31 日（土）までの期間、リサとガスパールをモチーフにしたスイーツやセイボリーをお楽しみいただけるアフタヌーンティーをブフェ&ラウンジ「ザ パーク」にてご提供します。

また、帝国ホテル 東京でも同時開催します。

『リサとガスパール』と帝国ホテルの出会いは 2021 年。絵本の作者であるアンさん・ゲオルグさんご夫妻と帝国ホテル 東京料理長 杉本 雄のオンライン対談が実現し、アンさん・ゲオルグさんご夫妻には「リサとガスパール 帝国ホテルにやってくる！」というオリジナルストーリーをもとに作品 3 点を描き下ろしていただき、杉本はオリジナルメニューを考案しました。

今回は、原作誕生 25 周年記念として帝国ホテル 大阪では初めてのコラボレーション企画です。大阪限定メニューとしてご提供するリサとガスパールにちなんだアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

概要は次の通りです。

□リサとガスパールのアフタヌーンティー

世界中で人気のフランス生まれの絵本キャラクター『リサとガスパール』の原作誕生 25 周年を記念したアフタヌーンティーです。リサとガスパールが大好きなメニューを盛り込んだ、かわいらしいスイーツやセイボリーをお楽しみいただけます。アフタヌーンティーをご注文いただいたお客様は、ホテルオリジナル卓上メニューとコースターをおひとつずつお持ち帰りいただけます。

期 間：7 月 1 日（月）～8 月 31 日（土）
場 所：ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1 階）
提供時間：11:00～18:00（ラストオーダー16:00）
料 金：6,500 円（サービス料・消費税込）

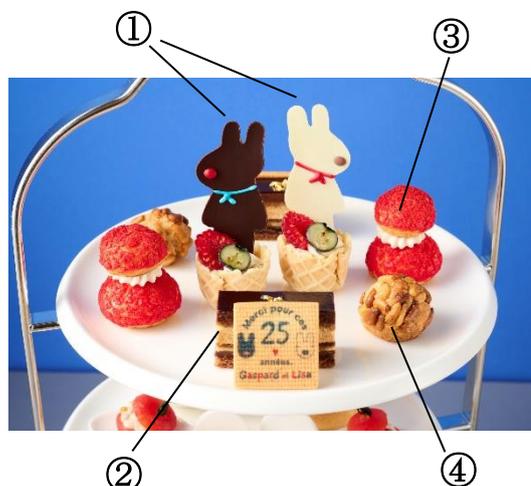
メニュー：写真は 2 名様分

<1 段目>

①リサとガスパールのバスケット

ワッフル生地をカップの形状に焼き上げ、ホワイト チョコレートのガナッシュとエキゾチックフルーツのコンフィチュール、ホイップクリーム、ラズベリー、ブルーベリーを合わせました。リサとガスパールをかたどったチョコレートのをせて仕上げた一品です。

※リサとガスパールのチョコレートは 1 名様につきいずれかをご提供いたします。ご指定いただくことはできません。



②オペラ

パリ発祥スイーツの代表格、オペラ。チョコレートガナッシュ、アーモンド生地、コーヒー風味のバタークリームとココア風味のスポンジが絶妙なハーモニーを奏でます。

③ルリージューズ

ルリージューズはフランス語で“修道女”を意味し、その服装からヒントを得たとされるフランスの伝統菓子です。赤色のクッキーと一緒に焼き上げたシュー生地の中に、ラズベリー風味のクリーム（上段）、バニラカスタードクリームとラズベリーソース（下段）を詰めました。

④ハリネズミのクッキー

松の実の飾りをハリネズミに見立てた香ばしいクッキー。アーモンドパウダーを加えてしっとりと焼き上げました。

<2 段目>

①ミニソーセージパイ

ソーセージをパイでくるりと巻いて焼き上げました。フランスでおつまみとして親しまれていますがティータイムにもぴったりです。

②デルフィーヌおばさんのミートボール

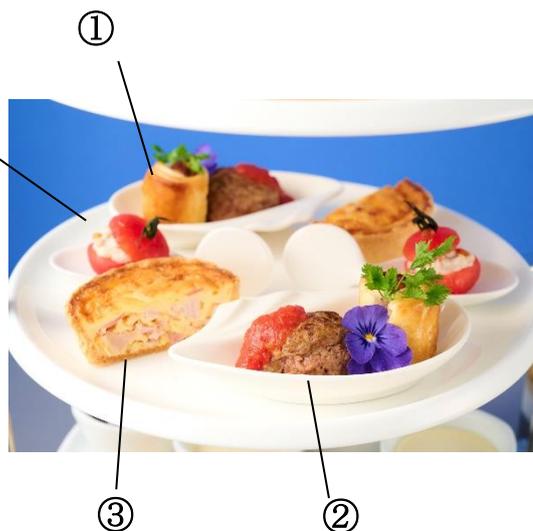
合いびき肉を使用することで、ジューシーに仕上げました。

③ビクトリアのキッシュ

リサのお姉ちゃんのビクトリアの大好物である、ベーコン・ハム・チーズを入れて焼き上げたキッシュです。

④冷たいトマトファルシ

フランスの家庭で親しまれているトマトファルシ。夏にさっぱりと楽しんでいただけるよう冷たくアレンジしました。



<3 段目>

①ピスタチオとオリーブのパウンドケーキ

ピスタチオとオリーブを混ぜ込んだ、大人向けのパウンドケーキです。

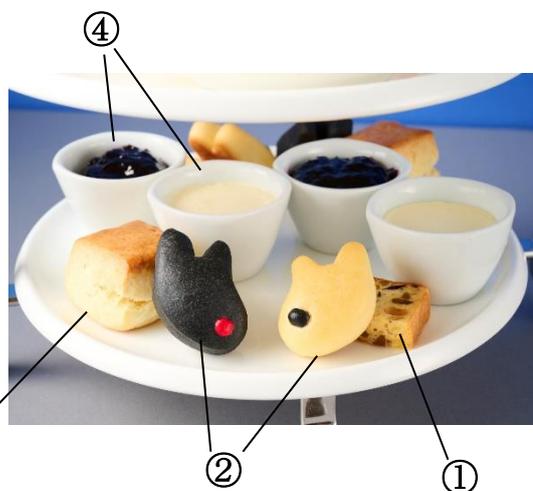
②リサとガスパールのパン・オ・レ

リサとガスパールをかたどった可愛いパン・オ・レ。ミルクパンの生地をベースに、ガスパールにはココアを練り込んでいます。1名様につきリサとガスパールをそれぞれご提供いたします。

③プレーンスコーン

芳醇なバターの香りが広がるホテルメイドのスコーンです。

④クロテッドクリーム、季節のジャム



【リサとガスパール】

リサとガスパールは、フランスの絵本に登場する、うさぎでもない、いぬでもない、キュートなパリの住人。ほわほわの白いボディにつぶらな黒目、赤いマフラーがお似合いなリサ（左）と、黒いボディに青いマフラー、赤いお鼻にくりくり瞳のガスパール

（右）。リサは好奇心いっぱい、ハプニングがおこっても「わたしってあったまいい！」と

トラブルを乗り切っちゃう、おしゃまな女の子。ガスパールは転校生のリサのことがはじめは気に入らず、とっくみあいのけんかもしたけど、やさしくて、ナイーブな男の子。人間の学校に通って友だちはいっぱいだけど、とくべつ仲良しなふたりは遊びもいたずらもいつも一緒です。

日本では現在まで約 40 タイトルの絵本が発売、累計部数は約 200 万部以上に及びます。絵本の作者は、アン・グットマンとゲオルグ・ハレンスレーベン夫妻。二人は『リサとガスパール』シリーズを 1999 年に立ち上げ、アンさんが文を、ゲオルグさんが絵を担当しています。



© HL

© 2024 Anne Gutman & Georg Hallensleben / Hachette Livre