

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

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

2024 年(令和 6 年)9 月 27 日

中を開けると苺やマカロンがあふれ出す新作ケーキが登場
自在に飾りつけを楽しめる「お家でパティシエ」も新発売

インペリアルクリスマス 2024 ～帝国ホテル 大阪のクリスマスケーキ～

【予約受付開始】 10 月 21 日(月)10:00

【販売・お渡し期間】 12 月 16 日(月)～25 日(水)



新作クリスマスケーキ「^{アミューゼ}Amuser」35,000 円【要予約・限定 25 台】

帝国ホテル 大阪は、クリスマスケーキ・焼き菓子全 12 種を 2024 年 12 月 16 日(月)～25 日(水)にホテルショップで販売します(予約受付開始:10 月 21 日(月)10:00 ※焼き菓子は 12 月 1 日(日)から販売)。大切な人と一緒に過ごすクリスマスに味わっていただけるケーキを、バラエティー豊かに取りそろえました。



今年の新作ケーキ「^{アミューゼ}Amuser」(要予約・限定 25 台)は、チョコレートの花やバタークリームのツリーで飾ったケーキにナイフを入れると、パティシエが数ある苺の品種からよりすぐった奈良県産の希少な苺「^{ことか}古都華」や色鮮やかなマカロン、焼き菓子があふれ出てきます。「^{アミューゼ}Amuser」の名称には「楽しませる」という想いが込められており、クリスマスのひとときを華やかなケーキとともに楽しみいただけます。

そのほか、カスタードクリームと相性の良い甘酸っぱい苺と、時期に応じて選んだブランド苺の 2 種類を使用して今年リニューアルした「ミルフィーユ」、フランスのチョコレートブランド“ヴァローナ”のチョコレートを 3 種類使用した新作の「ブッシュ・ド・ノエル」、アルコールを使っておらず幅広い年齢層の方にお楽しみいただける「クリスマス ショートケーキ」もご用意します。**5 種類のプティガトー**は、少しずついろいろな種類を食べたい方におすすめです。また、ヨーロッパの伝統的なクリスマスの焼き菓子「シュトレン」や「クグロフ」も期間限定で販売します。

さらに、今年はお子様をご家庭でパティシエになりきり、クリスマスケーキ作りをお楽しみいただける「**お家でパティシエ**」を販売します。ケーキとともに苺やサンタクロースなどの飾り、お子様用のコック服とコック帽がセットで、10 セット限定でご用意します。

概要は次の通りです。

インペリアルクリスマス 2024 ～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】

ご予約承り期間	商品お渡し期間
10 月 21 日(月)～12 月 11 日(水)	12 月 16 日(月)・17 日(火)
10 月 21 日(月)～12 月 15 日(日)	12 月 18 日(水)～22 日(日)
10 月 21 日(月)～12 月 20 日(金)	12 月 23 日(月)～25 日(水)

【販売・お渡し場所】 ホテルショップ(地下 1 階)

【ご予約・お問い合わせ】 レストラン総合案内係 TEL. (06)6881-4891 (10:00～19:30)

ホテルショップ TEL. (06)6881-4878 (10:00～19:30)

インターネット・店頭でのご予約も承ります。

<https://www.imperialhotel.co.jp/osaka/hotelshop/seasonal/christmas-cake2024>

※価格は全て消費税込みです。

クリスマスケーキ

●【新作】^{アミューゼ}「Amuser」(限定 25 台)



上段と下段合わせて約 24 cmの高さとなる大きなケーキには色鮮やかなチョコレートの花が飾られ、ナイフを入れると希少な苺「^{ことかみ}古都華」や、3種のマカロン(ラズベリー、ピスタチオ、パッションフルーツ)、抹茶のブラウニーがあふれ出します。

上段のバタークリームケーキはアーモンド風味のスポンジ生地と、レモンピールとオレンジピールを混ぜ込んだバタークリーム、ホワイトチョコレートガナッシュ、レモンクリームを何層にも重ねています。

下段はクリスマスの伝統菓子にヒントを得て、ジンジャーやナツメグ、シナモンなどさまざまなスパイスを混ぜた生地に、食感の楽しいグラハムビスケットとチョコレートのバタークリームをはさみました。

華やかな見た目とともにさまざまな味を楽しめる特別なケーキです。

※本商品はアルコールを使用しています

【価 格】 35,000 円

(下段 直径 21cm、上段 直径 15cm、高さ 約 24cm)

●ミルフィーユ (1 日 30 台限定、期間中 150 台限定)



毎年人気のミルフィーユを、より苺の魅力を感じていただけるよう、時期に応じて選んだブランド苺を一部使用してリニューアルしました。ケーキの上には苺の香りと甘みをそのままお楽しみいただきたいブランド苺を、香ばしいパイ生地の間にはコクのあるカスタードクリームと相性の良い甘酸っぱい苺を、それぞれ合わせて約 30 粒使用しています。

※本商品はアルコールを使用しています

【価 格】 10,000 円 (17cm×9cm、4～6 名様用)

●【新作】ブッシュ・ド・ノエル



フランスのチョコレートブランド「ヴァローナ」の風味豊かなチョコレートを 3 種類使用し、ヘーゼルナッツ風味の生地とあわせた新作ケーキです。濃厚なチョコレートの味わいと、香ばしい生地の組み合わせをお楽しみいただけます。

【価 格】 5,800 円 (12cm×8.5cm、3～4 名様用)

●クリスマスショートケーキ



まろやかな生クリームと甘酸っぱい苺、ふんわりとしたスポンジ生地が織りなすハーモニーは、世代を問わず愛されています。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】 5,400 円 (直径 12cm、2～4 名様用)
6,600 円 (直径 15cm、4～6 名様用)
8,100 円 (直径 18cm、6～8 名様用)

※写真は 15cm サイズです。

●【新作】お家でパティシエ (10 セット限定)



生クリームを絞った真っ白なケーキと、デコレーション用の苺やサンタクロースなどの飾り(別添え)、さらにはお子様用のコック服・コック帽(1 名様分)がセットになっています。パティシエに変身し、世界に一つだけのオリジナルケーキの飾りつけをお楽しみいただける商品として、お子様やお孫様へのプレゼントにおすすめです。

【価 格】 10,500 円 (直径 15cm、4～6 名様用)
お子様用コック服サイズ:120cm
お子様用コック帽サイズ:フリーサイズ



前列中から時計回りに
サントネージュ、スリアン、ラブリエ、ショートケーキ、モンブラン

●サントネージュ(前列中)

ココナッツムースの中に、マカダミアナッツ入りブラウニー、パイナップルのコンフィチュール、パッションフルーツとマンゴーのゼリー、ホワイトチョコレートのガナッシュが層になったケーキです。ムースの甘みとフルーツの酸味がアクセントになっています。

●スリアン(前列左)

オレンジとミルクチョコレートのムースをキャラメル風味のグラサージュでつややかに仕上げた、まろやかな甘みと爽やかな酸味を楽しめるケーキです。ムースの中にはオレンジやカシスのコンフィチュールを忍ばせ、深みのある味わいに仕上げました。

※本商品はアルコールを使用しています

●ラブリエ(後列左)

ベリーのみやピスタチオのガナッシュ、フランボワーズのジュレを美しく層に重ね、くちどけの良いピスタチオ風味の生地でサンドしました。色鮮やかで甘酸っぱい味わいをお楽しみください。

●ショートケーキ(後列右)

帝国ホテルに受け継がれる伝統のショートケーキを、クリスマス仕様でご用意しました。苺とゼノワーズのおいしさを引き立てるため、濃厚な味わいのクリームを合わせています。

※本商品はアルコールを使用しています

●モンブラン(前列右)

クリスマス期間限定の丸いフォルムのモンブランです。チョコレートを絡めたサクサクの食感の生地、渋皮栗の甘露煮を混ぜ込んだシャンティイクリームと和栗のペーストを絞りました。

【価 格】 各 950 円

焼き菓子

●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、芳醇なバターの風味が毎年人気のクリスマス菓子です。

※本商品はアルコールを使用しています

【販売期間】 12月1日(日)～25日(水)

【価 格】 4,600 円(袋入り)
5,600 円(木箱入り)
(長さ 25cm×幅 10 cm×高さ 5 cm)

●ヘーゼルナッツと洋梨のクグロフ



ヘーゼルナッツとともに洋梨のブランデー「ポワールウイリアムス」に漬け込んだ、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。

※本商品はアルコールを使用しています

【販売期間】 12月1日(日)～25日(水)

【価 格】 2,500 円 (直径 14cm×高さ 8cm)