### News Release



# | ホテル阪急インターナショナル

報道機関各位 ニュースリリース

2019年11月29日 株式会社阪急阪神ホテルズ ホテル阪急インターナショナル

No. 19-023

## オーナメントを模した球体ケーキや、森をイメージしたフランス郷土菓子など 「2019年 クリスマスケーキ」

2019年12月1日(日)より順次 テイクアウトコーナーにて販売

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町 19番 19号 総支配人: 菅野 伸一)では、2019年 12月 1日(日)より、テイクアウトコーナーにて、クリスマスケーキの販売を開始します。



#### <概 要>

• 内 ①【フランスの郷土菓子シリーズ】Bûche de Noël ~ビュッシュ・ド・ノエル~ 5,500 円 容 マロンムースとチョコを纏った生地に、刻んだ渋皮マロンがアクセントになったひと品。

4~6 名様向け/長さ 約 20cm

②Les"Fraises"de Noël ~苺のノエル~ 3,500 円 苺をたっぷり使用した、世代を問わずお楽しみいただける人気のクリスマスケーキ。 3~4 名様向け/直径 約 12cm(4 号)

③【ミニサイズケーキ】

Christmas Kugel ~クリスマス・クーゲル~ 1,000 円(画像左上) クリスマスツリーに飾るオーナメントをイメージしたケーキ。薔薇の香りのムースが特徴です。

Christmas Neige ~クリスマス・ネージュ~ 1,200 円(画像左下)

2種類のチーズが織り成すコクのあるひと品。雪の結晶やアラザンを飾り、冬を表現しました。

④Stollen ~シュトレン~ 2.500 円

ドライフルーツやリキュールなど芳醇な香り漂う、クリスマスブレッド。

長さ 約 18cm/限定 150 個

1階 テイクアウトコーナー •店 舗

※①と②は、ご予約も承っております。(12/16(月)まで)

シュトレン、ミニサイズケーキ(2種) 12/1(日)~25(水)11:00~21:00 ※シュトレンは9:00~21:00 •店頭販売 |苺のノエル、ビュッシュ・ド・ノエル | 12/22(日)~25(水)11:00~21:00

TEL:06-6377-3628(直通) •お問い合わせ

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。※画像は全てイメージです。

#### この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル 広報担当:筒井・馬渕・蘆田

TEL: 06-6377-3608 FAX: 06-6377-5715 e-mail: hhi-kikaku@hhi.co.jp