

2011-033

2011年10月31日

## 最高級のクーベルチュールを使った『デリスオペラ』 ¥35,000 初登場！ ホテル日航大阪 クリスマスケーキ予約開始

大阪・心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋 1-3-3：総支配人 秋月清二）では、2011年のクリスマスケーキの予約受付を11月1日（火）より開始いたします。

特に今年の新作として紹介したいのは、シェフパティシエ橋本が作る2種類のプレミアムケーキ（¥35,000税込み）。『デリスオペラ』は、チョコレートケーキの代名詞といわれる「オペラ」に、稀少なカカオ「クリオロ種」の中でも特に稀少とされるボリビア奥地で獲れる野生のクリオロカカオにバニラ香料などを一切添加しない、まさに幻のクーベルチュール（チョコレート）をたっぷり使用した、濃厚なムースが特徴の大人のケーキです。パティシエが得意とする繊細な技の結晶、あめ細工もクリスマスバージョンで装飾。『デリスフレーズ』は、極上の小麦粉・卵・バターで作った生地と生クリーム、最高級のブランドフルーツを使った、まさに夢のクリスマスケーキです。いずれのケーキも8号サイズ（直径24cm）でのご用意。

このほかにも、ホテル日航大阪のオリジナルスイーツ『ショーディエール』（お鍋のケーキ：¥4,600同）は、今年はチョコレートのお鍋に変身。お鍋と蓋はクリスピーなチョコレートクッキー、お鍋の中はフランス・ヴァローナ社のチョコレートで作った2種類のムースが入っています。いろいろなチョコレートの味と食感が楽しめる、チョコづくしのケーキです。ほかにも定番ショートケーキやドイツ伝統の『シュトーレン』などをご用意しています。詳細は下記をご参照ください。

### 「クリスマスケーキ」概要

- ★予約期間：11月1日（火）～12月22日（木）  
\*お受け取り希望日の3日前まで  
\*プレミアムケーキは11月30日（水）まで
- ★販売日時：2011年12月23日（金）～25日（日）  
11：00～20：30
- ★販売店舗：1階ティーラウンジ「ファウンテン」



シュトーレン (15cm) ¥2,500  
お子様にも食べやすいマイルドなタイプのシュトーレンは12/1（木）より販売



ショーディエール・ショコラ (15cm) ¥4,600  
チョコレートクッキー生地のお鍋の中に2種類のチョコムースが詰まった、蓋まで食べられる楽しいケーキです。



デリスオペラ (24cm) ¥35,000  
限定10台の販売です。

お客様からのご予約・お問い合わせ先 1階ティーラウンジ「ファウンテン」  
直通 TEL. 06 (6244) 1695 (10:00～21:00)

報道関係各位からのお問い合わせ先 広報担当－鬼村（おにむら）または金本まで  
直通 TEL. 06 (6244) 0747 にて承ります。