



報道機関各位
プレスリリース

2012年11月16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-12-0011

大好評につき今年も登場
最高級シャンパン「ドン・ペリニヨン」を使用したクリスマスケーキ

2012年11月20日(火)よりご予約開始

2012年11月8日(木)に開業20周年を迎えたホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町19-19 総支配人:森本 正伸)では、2012年11月20日(火)より最高級シャンパン「ドン・ペリニヨン」を贅沢に使用したクリスマスケーキのご予約を承ります。

このケーキは、「大人のためのクリスマスケーキ」として昨年大好評だったものを、より上質な材料や配合で再登場させるものです。淡い金箔をちりばめ、深いルビー色の姿で聖夜のひとときを彩ります。



超厳選されたブドウ、シャルドネとピノノワール種から造られる最高級シャンパン「ドン・ペリニヨン」を、贅沢に使用。その芳醇で繊細な風味が引き立つよう匠の技で仕上げたムースにベリーを加えてさらに香り立つ逸品に。

今年はさらに、ベルギー産のクーベルチュールスイート、ジャンドウジャ、ロイヤルティースで作った板チョコを敷き、味にアクセントを持たせました。

また、ムースにはフランス産グロゼイユ(黒すぐり)など5種ものベリーを加えより上質な材料にこだわりました。

パティシエ紹介

かわの こうじ
川野 浩司

2003年

クリスマスケーキコンテスト
マジパン部門 神戸市長賞

2007年

ジャパンケーキショー東京
小型工芸の部 銅賞

2009年

ジャパンケーキショー東京
ピエス・アーティスティック部門 銅賞

2010年

ジャパンケーキショー東京
チョコレート工芸菓子部門 銀賞

2011年 同大会 銅賞

2012年

世界料理オリンピック2012
日本代表メンバーとして参加
⇒ディスプレイ競技 銀賞
⇒レストラン競技 銅賞



- 【名称】 ノエル・ルージュ ~Noel Rouge~
【価格】 ¥4,500 ※税金込
【期間】 **ご予約**
2012年11月20日(火)~12月16日(日)
お渡し
2012年12月17日(月)~12月25日(火)
【場所】 ホテル1階 「テイクアウトコーナー」
9:00~21:00

【ご予約・お問い合わせ】 TEL:(06)6377-3628(直通)

この件についてのお問い合わせは

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広報担当: 永富健一・本田梨絵
〒530-0013 大阪市北区茶屋町19-19 TEL:(06)6377-3608 FAX(06)6377-5715
e-mail: r-honda@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております