



報道機関各位  
プレスリリース

2016年10月31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

## ホテル阪急インターナショナルが贈る クリスマスケーキ 2016 宝石箱のようにキラキラ輝く、新作クリスマスケーキが登場 2016年11月1日(火)ご予約受付開始

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：えやま やすひろ 江山 恭弘)では、1階テイクアウトコーナーにて“クリスマスケーキ 2016”のご予約を 11月1日(火)から開始いたします。

今年は全4種類。中でもおすすめは、今年初登場のクリスマスケーキ「ティロワール」。  
2段の引き出し型になっており、ケーキやマカロン、苺がしきつめられた夢のような宝箱ケーキ。

さらに、カップルやご夫婦向けに2名様用サイズがうれしい新作ケーキ「Saint Sphère サン スフェール」もご用意。

1年に1度の特別な日に華やぎを添えるケーキとともに、心温まるひとときをお過ごしください。

□名 称

**Tiroir ティロワール(ご予約限定)**

□特 徴

- ①すべてチョコレートで仕立てられ食べられる引き出し型ボックス。
- ②1段目には、カラフルなマカロンや苺が敷き詰められ、クリスマスの華やかさを表現。
- ③2段目には、苦みの中に奥深さのある珈琲風味の大人のティラミス。
- ④ティラミスは、ビスキュイやムースなどを重ね、6層に。

□ご予約期間

2016年11月1日(火)～お渡し日の10日前

□お渡し期間

2016年12月20日(火)～25日(日)

□販売価格

16,000円

□数 量

10台限定

□サ イ ズ

高さ約18cm

※ティロワールは、ご予約限定販売です。



Tiroir ティロワール

### 2段目内のティラミスの断面図

マスカルポーネのムース

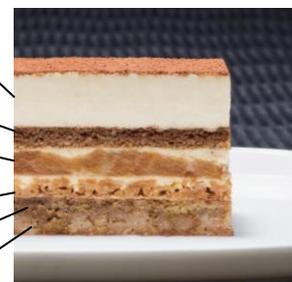
珈琲シロップを染み  
込ませたビスキュイ

キャラメリゼした林檎

生クリーム入りの  
カスタードクリーム

珈琲ダイヤモンド

シュトロイゼル



### 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：向 むかい まゆか まぶち えり いみや ゆうこ 真有香・馬淵 絵梨・今屋 優子  
〒530-0013 大阪市北区茶屋町 19-19 TEL：(06)6377-3608 FAX：(06)6377-5715  
e-mail：m-mukai@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

□名 称

**Saint Sphère サン スフェール**

□特 徴

お二人で分け合えるサイズに仕立てられたシックなケーキ。  
ショコラとバニラの優しい甘みとチェリーの酸味、  
キャラメリゼしたサクサクした食感のノワゼットの  
ほろ苦さが絶妙なハーモニーを奏でます。

□販売期間

2016年11月1日(火)~12月25日(日)

□価 格

1,200円

□サ イ ズ

直径約10cm/1~2名様用



Saint Sphère サン スフェール

□名 称

**莓のノエル**

□特 徴

しっとりとした口溶けのスポンジ生地に  
苺をはさんで生クリームでコーティングした  
幅広い世代に愛されるクリスマスケーキ。

□販売期間

2016年12月20日(火)~25日(日)

□価 格

3,240円

□サ イ ズ

4号(直径約12cm)/2~3名様向け



莓のノエル

□名 称

**シュトレン(限定200個)** ※シュトレンはご予約を承っておりません。

□特 徴

ドイツ発祥のクリスマスの伝統菓子。口の中に入れると  
濃厚なバターの香りやリキュールをたっぷり吸いこんだ  
ナッツとフルーツの豊かな風味があふれ出します。

□販売期間

2016年12月1日(木)~25日(日)

□価 格

2,160円

□サ イ ズ

約18cm



シュトレン

□販売店舗

テイクアウトコーナー(ホテル1階)

□販売時間

クリスマスケーキ 午後1時~午後9時

シュトレン 午前9時~午後9時

□ご予約・お問い合わせ

TEL: 06-6377-3628(直通・お客様専用番号)

※表記の価格はすべて消費税を含みます。  
※写真はすべてイメージです。