

90TH

【創業 90 周年記念】食べられる旅行バッグで世界周遊気分！

世界を巡るケーキ「トゥール・デ・ガトー・デュ・モンド」を販売

予約:2025年4月13日(日)～

販売:2025年4月20日(日)～11月30日(日)

株式会社ロイヤルホテル(大阪市北区中之島、代表取締役社長 ^{うえだ ふみかず} 植田 文一)は、2025年1月16日(木)に迎えた創業 90 周年を記念して、「リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツ コレクション」1 階のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」で 1 日 2 台限定のスペシャルケーキ「トゥール・デ・ガトー・デュ・モンド」を 2025 年 4 月 13 日(日)から予約開始、4 月 20 日(日)から販売します。



「トゥール・デ・ガトー・デュ・モンド」イメージ ※チョコレートボックスとケーキ 1 種が 1 セット

90 周年イヤーの 2025 年、まもなく大阪・関西万博が開幕します。万博から想起される世界周遊から着想を得て、「世界を旅するバッグ」をコンセプトに、「トゥール・デ・ガトー・デュ・モンド」(世界のガトー巡り)が誕生。トランクケースを模して作られたチョコレートボックスは、当ホテルのチョコレート専門店「ショコラブティック レクラ」のショコラティエが製作し、全てお召しあがりいただけます。ボックスを開けると、伝統的なレシピのもと作られたパティシエ特製のスペシャルケーキが登場。ケーキの種類は季節により異なり、世界各国の名物ケーキ計 4 種を順次販売します。

第 1 弾は大阪・関西万博の開幕に合わせて日本をテーマに、八女茶を使用した「抹茶のケーキ」、第 2 弾にはフランスの「オペラ」、第 3 弾にはオーストリアの「ザッハトルテ」、最後の第 4 弾では、再びフランスの「ショコラミルフィーユ」が登場します。

季節の行事や晴れの日のお祝いなど特別な日にはもちろん、おもたせやサプライズシーンにも最適です。移ろいゆく季節とともに、その時期だけのケーキを味わいながら、世界を旅するような気分をお楽しみください。

「トゥール・デ・ガトー・デュ・モンド」の詳細は次の通りです。

< お客様のご予約・お問い合わせ先 >

「グルメブティック メリッサ」 TEL.06-6448-2412(直通) 営業時間:10:00～19:00

公式サイト: <https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa/>

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

株式会社ロイヤルホテル マーケティング部 広報担当 ^{かわはら} 川原 知巳、^{たなか} 田中 夢

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1479(直通) FAX. 06-6441-1474

■「トウール・デ・ガトー・デュ・モンド」概要

【予約開始日】2025年4月13日(日)

※お渡し日の1週間前までにご予約ください。

※1日2台の限定販売のため、お渡し日のご希望に添えない場合があります。

【販売期間】2025年4月20日(日)～11月30日(日)

※商品により販売期間が異なります。

【販売価格】4,500円(税金含む)

【販売場所】グルメブティック メリッサ(1階)

【営業時間】10:00～19:00

【商品概要】

[第1弾～第4弾共通]トランクケース型チョコレート ※約14×11.5×8cm

90年間旅をしてきたかのような思い出の詰まったトランクケースをイメージし、アンティーク感を出して製作。チョコレートの厚みも口当たりが良い絶妙なバランスに調整し、金具などのパーツ部分も一つ一つ手作りで表現。ショコラティエの技術が詰まった渾身の一品。

[第1弾]抹茶のケーキ(日本) ※約11×10×5cm

販売期間:2025年4月20日(日)～5月31日(土)

甘さとコクがあり、しっかりとした旨味が特長の九州産八女茶を使用。

抹茶香る、しっとり焼きあげたケーキ。

[第2弾]オペラ(フランス) ※約11×10×3.5cm

販売期間:2025年6月1日(日)～7月31日(木)

なめらかなコーヒーのバタークリームと、たっぷりのシロップをしみこませたオペラ。

当ホテル伝統のレシピのもと作りあげた、歴史が詰まったケーキ。

[第3弾]ザッハトルテ(オーストリア) ※約11×8×6cm

販売期間:2025年8月1日(金)～9月30日(火)

オーストリアの古典的なケーキにアプリコットのジャムをサンドし、たっぷりのチョコレートでコーティング。

[第4弾]ショコラミルフィーユ(フランス) ※サイズ未定

販売期間:2025年10月1日(水)～11月30日(日)

バターで包み込む製法のアンベルセを使い、サクサクとした軽い口当たりのショコラパイ生地に

バニラの風味香るカスタードクリームをサンド。

※料金は税金を含みます。

※写真はすべてイメージです。

※商品は予告なく販売を終了することがあります。

※販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります。