

2018年7月24日
リーガロイヤルホテル(大阪)

【NEWS RELEASE】

かぼちゃ・栗・さつまいも・りんご・キノコ…秋の味覚を楽しめるスイーツやパンが勢揃い

「グルメブティック メリッサ」のハロウィン

販売期間：9月1日(土)～10月31日(水)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 ^{たなべ よしひろ} 田辺 能弘)は、パンやケーキ・総菜など、ホテルシェフの味をご家庭でお楽しみいただけるテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」で、「ハロウィン」をテーマにしたケーキやパン、焼き菓子全 22 種を 9 月 1 日(土)～10 月 31 日(水)まで販売します。



ケーキは、ジャック・オ・ランタンやおばけ、くろねこなど、ハロウィンや秋を象徴する 6 種類が登場。ホワイトチョコレートの甘さにカシスとグリオットチェリーの味わいがアクセントになった、表情がかわいらしい「いたずらおばけ」やジャック・オ・ランタンを表現したかぼちゃムースの中にミルクチョコレートのムースと刻んだりんご、ナッツ風味の生地を忍ばせた「トリック or パンプキン」など、お子様から大人までお楽しみいただけるユニークなケーキが揃います。

パンは、秋の味覚を楽しむ 9 種類をラインアップ。今年は通常の 4.5 倍サイズの「キングハロウィンメロンパン」が登場。パン生地や上にかぶせたクッキー生地、中のクリームまで、かぼちゃの種やクリームなどを使ったかぼちゃづくしのパン。ジャック・オ・ランタンの表情で、ハロウィンを賑やかに盛りあげます。おばけが叫んでいるかのような形に焼き上げたパン「ごまのぱりぱりおばけフーガス」は、ごまとサラミ入りのバゲット生地にからしマヨネーズとパルメザンチーズをトッピング。おつまみにもぴったりです。

焼き菓子は、さつまいも・栗・かぼちゃの風味豊かなタルトやパウンドケーキ、クッキーを楽しめる 7 種類をご用意。

「グルメブティック メリッサ」のハロウィン期間限定商品の詳細は、次の通りです。

◆ 「グルメブティック メリッサ」のハロウィン商品 詳細 ◆

【期間】 9月1日(土)～10月31日(水)

【販売場所】 1階「グルメブティック メリッサ」 <営業時間 10:00～20:00>

【内容】 ※写真はイメージです。 ※料金は税金を含みます。

<ケーキ> 各 648 円



① トリック or パンプキン

かぼちゃのムースでジャック・オ・ランタンを表現。中にはやさしい甘さのミルクチョコレートのムースと刻んだりんご、ナッツ風味のダコワーズ生地（メレンゲを使った生地）が入っています。

② いたずらおばけ

いたずら好きなおばけをイメージしたホワイトチョコレートのムースに、カシスとグリオットチェリーの甘酸っぱいムースを合わせました。

③ リンゴ^デハロウィン

りんごのムースの中に、角切りにしたりんごのキャラメリゼとチーズのムース入り。ハロウィンのお祭りに欠かせないりんごを表現しました。怪しげなダークな色合いに仕上げています。

④ 幸せの黄色いキノコ

キノコのカサの部分は甘酸っぱいパッションフルーツとアプリコットのムース。軸の部分はしっとりしたキャラメル風味のスポンジをナッツ入りのスイートチョコレートでコーティングしました。

⑤ 月とくろねこ

くろねこを表現したムース。甘酸っぱいレモンが香るミルクチョコレートのムースの中に、香ばしい風味のプラリネのムースを閉じ込めています。月をイメージした爽やかな味わいのシトロンマカロンをトッピングしました。底には、ナッツ入りのスイートチョコでコーティングしたチョコレートスポンジ生地を敷いています。

⑥ 魔女のおやすみ

かわいらしい魔女をイメージした栗のムースに、甘酸っぱい味わいのカシスのムースとジュレを閉じ込めました。

<パン>



① パン^デキノコ 216 円

ふんわりとした食パンの生地でキノコの形に焼き上げた、ビーフシチューと炒めたぶなしめじ入りのかわいらしいパン。

② ごまのぱりぱりおばけフーガス 216 円

ごまとサラミ入りのバゲット生地、からしマヨネーズとパルメザンチーズをトッピングした、おつまみにもおすすめのパン。おばけが叫んでいるかのような形にしました。

③ ハロウィンメロンパン 270 円

かぼちゃの種を練り込んだブリオッシュ生地、かぼちゃ風味のクッキー生地をかぶせ焼き上げました。かぼちゃのクリーム入り。

④ キングハロウィンメロンパン 702 円

「ハロウィンメロンパン」の約 4.5 倍サイズ。パーティなどみんなでシェアして楽しめます。かぼちゃの種を練りこんだバターロール生地、かぼちゃ風味のクッキー生地をかぶせ焼き上げました。かぼちゃのクリーム入り。

⑤ 鮭とキノコのキッシュ 378 円

秋の旬食材を詰め込んだパン。たまごの風味を味わせるキッシュの生地、鮭とぶなしめじを入れ、チーズをトッピングし焼き上げました。

⑥ おばけかぼちゃパン 162 円

かぼちゃペーストを練り込んだバターロール生地の中に、かぼちゃのクリームを入れました。ハロウィンらしいおばけ型のパンです。

⑦ 秋のシナモンロール〜スイートポテト風〜 270 円

生地にスイートポテトクリームを塗り、ダイス型にカットしたさつまいもとアップルプレザーブ（りんごのシロップ漬け）を巻き込み焼き上げた、シナモン香る甘いロールパン。

⑧ プチかぼちゃデニッシュ 98 円

かぼちゃクリームにかぼちゃの種をトッピングした、プチサイズのデニッシュパン。

⑨ プチさつまいもデニッシュ 98 円

スイートポテトクリームにダイス型にカットしたさつまいもと黒ごまをトッピングした、プチサイズのデニッシュパン。

<焼き菓子>

① **おばけかぼちゃのタルト** 1,620 円
かぼちゃベースのダイヤモンド（アーモンドクリーム）とかぼちゃの種が入ったタルト。外はサククリ、中はしっとりとした食感です。

② **栗のメレンゲ** 324 円
やさしい甘さのシュワツととける栗風味のメレンゲ。

③ **さつまいものミニケーキ** 378 円
鳴門金時芋のペーストを練りこんだしっとりとした生地に、刻んだ鳴門金時芋をトッピングしたパウンドケーキ。

④ **かぼちゃのミニケーキ** 378 円
かぼちゃのペーストを練りこんだパウンドケーキにかぼちゃの種をトッピングしました。

⑤ **秋のカップマドレーヌ 栗** 324 円
刻んだ栗の甘露煮を入れた、栗風味のマドレーヌ。栗をイメージし、ケシの実をトッピングしています。

⑥ **栗のマドレーヌ** 270 円
栗風味のマドレーヌに、栗の甘露煮をトッピングしています。

⑦ **ハロウィंकッキー 3 種** 各 216 円
バターがふんわり香るシンプルなクッキー。ハロウィンを盛りあげるプリントを施しています。



< 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)

リーガロイヤルホテル ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka>

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル グループサービス部門 広報担当 ^{たかはし}高橋 知英、^{ちえ}高橋 佐都

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68

TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6441-1474