

【NEWS RELEASE】

苺を使ったかわいらしいケーキ、パン、焼き菓子 26 種類がラインアップ

「苺フェア」

「グルメブティック メリッサ」

2019年1月10日(木)～4月30日(火) ※商品により販売期間が異なります。

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)のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」では、苺づくしのケーキやパン、焼き菓子全 26 種類を販売する「苺フェア」を 2019 年 1 月 10 日(木)から 4 月 30 日(火)まで開催します。



ケーキ(生菓子)は**新商品 5 種類を含む全 11 種類**を販売します。新商品の①「苺とチョコレートのパフェ」(864 円)は、フレッシュの苺、苺ムース、苺ホイップクリームとともに、苺と相性のよいチョコレートホイップクリーム、ピスタチオムースをお楽しみいただけます。苺と抹茶が調和した②「苺と抹茶のパフェ」(864 円)も新登場します。この他、プリンやタルト、ムースなどさまざまなテイストで苺を味わえます。

苺を使ったパンは**新商品 5 種類を含む全 10 種類**を販売。③「苺クローネ」(1,620 円)は、王冠の形に焼き上げたデニッシュパン。「グルメブティック メリッサ」で 25 年以上人気の「オレンジクローネ」の苺バージョンとして季節限定で登場します。27 層からなる生地に、苺のアーモンドクリームと苺のリキュールに漬けたドライ苺、苺風味のダイスチョコレートを練り込んだ、食感、香り、味わいが絶妙な“パンの王様”です。

焼き菓子は、ベリーとクリームチーズの甘酸っぱさを楽しめる**新商品④「フレーズ ドゥース」(1,620 円)1 種類を含む全 5 種類**を販売します。

さまざまな味わいで苺を楽しめる「苺フェア」の詳細は次の通りです。

◆グルメブティック メリッサ 「莓フェア」概要

【期 間】 2019年1月10日(木)～4月30日(火)

【販売時間】 10:00～20:00

【販売場所】 グルメブティック メリッサ (1階)

【商品概要】 ※料金は、税金を含みます。

※☆印は新商品です。

※商品は予告なく販売を終了することがございます。

※商品により販売期間が異なります。

<ケーキ>



☆莓とチョコレートのパフェ 864円
1/10～4/30

莓のムースや莓のホイップクリーム、ベリーソースなどを入れ、見た目も華やかなパフェ。



☆莓と抹茶のパフェ 864円
1/10～4/30

抹茶のスポンジ生地や抹茶のホイップクリーム、莓のホイップクリームなどを層にした鮮やかなパフェ。



☆莓のプリン 540円
1/10～2/28

クレームブリュレ、アプリコットのジュレ、莓のパナコッタと莓のジュレを順に層にして閉じ込みました。莓風味のバタークリームをサンドしたマカロンをトッピング。



☆ストロベリームース 594円
3/1～4/30

莓のジュレとバニラソース、アクセントにレモンクリームを閉じ込めた、甘酸っぱい莓のムース。



☆マシュマロストロベリー 648円
(パッケージ直径約8cm、高さ約7cm)
1/10～4/30

莓ピューレの風味豊かな、もちもちした食感の冷やして食べるマシュマロ。ベルガモットの爽やかな香りをアクセントに効かせています。



莓のミルクレープ 648円
1/10～2/28

莓、クレープ生地、ディプロマットクリーム(カスタードクリームとホイップクリームを混ぜたクリーム)を何層にも重ねました。



苺のタルト **702円**
1/10~4/30

カスタードクリームとアーモンドクリームを混ぜて焼き上げたタルトに、苺をトッピングしました。



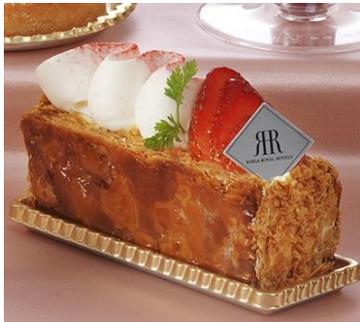
フレジエ **648円**
1/10~4/30

ピスタチオのスポンジ生地で苺とムスリーヌクリーム(バタークリームとカスタードを合わせたクリーム)、ベリーのコンフィチュールをサンドした、濃厚な味わいを奏でるフランスの伝統的なケーキ。



ストロベリーロール **1,620円**
(長さ約16cm) 1/10~4/30

しっとり焼き上げた苺のロール生地、苺とホイップクリーム、ベリーのコンフィチュールを包み込んだ、苺づくしのロールケーキです。



苺のミルフィーユ **594円**
3/1~4/30

香り高い発酵バターを使用したサクサクのパイ生地に、苺とディプロマッククリーム(カスタードクリームとホイップクリームを混ぜたクリーム)をサンドした香ばしい味わい。



ロイヤルショートケーキ **864円**
通年販売

口どけのよいホイップクリームと甘酸っぱい苺が奏でるグルメブティックメリッサ定番のショートケーキ。シンプルながらも人気のひと品です。

<パン>



苺クローネ **1,620円**
(最大直径約14cm) 2/15~4/30

人気のクローネに苺バージョンが登場! 生地に苺のアーモンドクリームと苺のリキュールに漬けたドライ苺、苺風味のダイスチョコレートを練り込んで焼き上げ、苺のコンポートをトッピング。苺づくしの贅沢なクローネです。



☆**苺のクグロフ** **702円**
(最大直径約12cm) 1/10~4/30

ブリオッシュ生地にドライ苺を練り込み焼き上げた後、ストロベリーリキュール入りのシロップに漬け込み、しっとり仕上げました。苺風味のホワイトチョコレートとピスタチオをトッピング。



☆**苺のフレンチトースト** **486円**
1/10~4/30

食パンを3段に積み重ねた苺風味のフレンチトースト。表面に焼き目をつけブリュレ風に仕上げ、間に苺風味のカスタードクリームをサンドしています。苺と苺ソースをトッピング。



☆**苺クリームメロンパン** 270円
1/10~4/30

ブリオッシュにサクサクの苺クッキー生地をかぶせ、苺クリームを入れました。



☆**かまくらいちご** 270円
1/10~4/30

もちりとした抹茶風味の求肥に、白餡と苺をまるごと1粒閉じ込め、ふわふわの豆腐パン生地で包みました。



☆**プチパルミエ (いちご)** 1枚98円
1/10~4/30

ハート型のクロワッサン生地に苺クリームとフリーズドライの苺をトッピングしました。



☆**苺のパン・オ・ショコラ** 260円
1/10~4/30

サクサクのクロワッサン生地に、苺風味のダイスチョコレートを入れました。



☆**ロイヤルストロベリーデニッシュ** 324円
1/10~4/30

サクサクの生地に、苺のリキュールに漬けたドライ苺入りのカスタードクリームと、アーモンドクリームを入れました。



☆**苺と練乳のちぎりパン** 195円
1/10~4/30

ミルククリームと苺のコンポートが入った、ひと口サイズにちぎって食べやすい菓子パンです。



☆**苺ジャムパン** 195円
1/10~4/30

自然な甘さと酸味のある苺ジャムを入れた、食べやすい大きさのジャムパンです。

<焼き菓子>



☆フリーズ ドゥース 1,620 円
(直径約 12cm) 1/10~4/30

タルト生地にクリームチーズ入りのアーモンドクリームを入れ焼き上げた、2種のベリーの酸味がアクセントの甘酸っぱいタルト。



苺のリングケーキ 1,404 円
(直径約 13cm) 1/10~4/30

苺風味のパウンドケーキをリング状に焼き上げ、ホワイトチョコレートとドライ苺をトッピング。



苺キューブのカップケーキ 378 円
1/10~4/30

苺風味のカップケーキに、チョコレートチップをトッピングしました。



苺キューブクッキー 378 円
1/10~4/30

苺風味のクッキーを食べやすいひと口サイズのキューブ型にしました。



苺メレンゲ 324 円
1/10~4/30

口の中に入れるとふわっと溶ける、苺風味の甘いメレンゲ菓子。

<お客様のお問い合わせ先>

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 高橋 知英、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