

【NEWS RELEASE】

ハロウィンをテーマにしたパン・スイーツ・総菜のテイクアウトメニューが勢揃い

## グルメブティック メリッサ「秋の収穫祭」

10月1日(土)～10月31日(月) ※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 <sup>なかがわ</sup> <sup>ともこ</sup> 中川 智子)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、“ハロウィン”をテーマにしたケーキやパン、焼き菓子、総菜全 16 種類を販売する「秋の収穫祭」を10月1日(土)から10月31日(月)まで開催します。



グルメブティック メリッサ「秋の収穫祭」ケーキイメージ

かぼちゃのムースやキャンドルに見立てたガトーショコラなど、見た目にもこだわった楽しさを感じる 3 種のケーキをご用意しました。昨年好評を博した、シナモンムースとチョコレートのスポンジ生地をかぼちゃムースで包みこんだ「パンプキンムース」をはじめ、チョコクリームとサブレの土台に、キャンドルに見立てたガトーショコラをのせ、キャラメルソースとチョコソースを垂らして仕上げたキャンドル型ケーキ「ゴーストキャンドル」、マロンのブリュレ、アールグレイのババロアを 3 層重ね、ハロウィンカラーで仕上げた色鮮やかな「カシスショコラムース」の新商品 2 種類が新たに登場します。

パンは、栗やかぼちゃ、キノコなど秋の味覚を楽しむ 6 種をラインアップ。渋皮付き栗の甘露煮をまるごとトッピングした「ロイヤルマロンデニッシュ」のほか、ビーフシチューとソテーしたキノコが入った「ハロウィンきのこ」、ソフトフランスの生地に甘く煮たサイコロ状のさつまいもとたっぷりのバターで包み焼き上げた「さつまバターパン」など、秋の味わいをたっぷりと詰め込んだパンを揃えました。

そのほかにもハロウィン限定の焼き菓子 5 種や、レンジで温めるだけでホテルの贅沢な一品を食卓でお楽しみいただける総菜 2 種をご用意しました。



グルメブティック メリッサ「秋の収穫祭」イメージ

グルメブティック メリッサ「秋の収穫祭」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

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 総支配人室 広報担当 <sup>ふじもと</sup> <sup>えり</sup> 藤本 絵理、<sup>にしが</sup> <sup>みき</sup> 西坂 未来、<sup>つしろ</sup> <sup>しゅうへい</sup> 津城 周平  
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1677

## ■グルメブティック メリッサ「秋の収穫祭」概要

【期 間】 10月1日(土)～10月31日(月) ※焼き菓子は9月1日(木)から販売します

【販売時間】 10:00～19:00 ※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

【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

### ◆ケーキ

#### ①パンプキンムース ¥702

艶のある曲線が美しい、かぼちゃの風味豊かなムースでシナモンムースとチョコレートのスポンジ生地を包みました。

#### ②ゴーストキャンドル ¥702

チョコクリームとサブレの土台に、キャンドルに見立てたガトーショコラをのせ、キャラメルソースとチョコソースを垂らして仕上げた、見た目も楽しいケーキ。

#### ③カシスショコラムース ¥702

カシスショコラムース、マロンのブリュレ、アールグレイのパバロア3層を重ね、ハロウィンカラーで仕上げた色鮮やかなケーキ。



グルメブティック メリッサ「秋の収穫祭」ケーキ イメージ

### ◆パン

#### ①ロイヤルマロンデニッシュ ¥356

サクサクのクロワッサン生地にマロンクリームとカスタードクリームを絞り焼き上げ、渋皮付き栗甘露煮をまるごとトッピングしました。

#### ②ハロウィンメロンパン ¥300

かぼちゃクリームの入ったかぼちゃ味のハロウィンバージョンのメロンパンです。

#### ③ハロウィンきのこ ¥237

食パン生地にふなしめじとビーフシチューを包み、きのこの形に焼き上げました。かさの部分はビーツで赤く色付けしました。

#### ④3種のチーズガレット アヒージョ風 ¥486

マッシュルームとウインナー、ドライマトをガーリックバターで炒めたアヒージョ風の3種のチーズ入りガレット。

#### ⑤ミイラウインナーパン ¥259

あらびきウインナーをパン生地で編み込みミイラ風に仕上げたパンです。

#### ⑥さつまバターパン ¥237

ソフトフランスの生地に甘く煮たサイコロ状のさつまいもとたっぷりのバターで包み焼き上げました。



グルメブティック メリッサ「秋の収穫祭」パン イメージ

### ◆総菜

#### ①かぼちゃ・ほうれん草・きのこのオータムキッシュ ¥756

かぼちゃ、ほうれん草、きのこなど秋野菜を使用したキッシュ。かぼちゃ型の人参をトッピングしました。

#### ②和牛ハンバーグステーキ デミグラスソース ¥2,052

黒毛和牛のミンチ肉を使用したハンバーグ。きのこやかぼちゃなどの秋野菜とデミグラスソースを添えました。電子レンジ対応のおしゃれなスキレット型のパッケージ入り。そのまま食卓に出すこともできます。



グルメブティック メリッサ「秋の収穫祭」総菜 イメージ

## ◆焼き菓子

### ①ハロウィンクッキー(3種) 各¥324

ハロウィンならではの可愛いイラストのサクッとしたクッキーを3種ご用意しました。プチギフトにもおすすめ。

### ②ハロウィンショコラアソート ¥486

ハロウィンモチーフのアイシングをチョコレートにトッピング。

### ③ハロウィンバウム ¥702

しっとりした味わいのプレーンと、苺味の2種をかわいらしい箱に詰めました。

### ④ハロウィンアソート(3種) ¥1,080

人気の焼き菓子5個(4種)を詰め合わせたハロウィンモチーフのパッケージを3種ご用意しました。お子様向けのギフトにもおすすめ。

### ⑤マロングラッセ ¥1,080

厳選されたイタリア産のマロンを砂糖・バニラビーンズ・ラム酒・ブランデーで、じっくりと時間をかけて仕上げました。



「ハロウィンアソート(3種)」イメージ



「ハロウィンショコラアソート」イメージ

※写真はすべてイメージです。

※料金は税金を含みます。

※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。