



RIHGA ROYAL HOTELS

2024年10月10日
株式会社ロイヤルホテル

【NEWS RELEASE】

プロポーズなど特別な聖夜や、大切な人と過ごすクリスマスに華やぎを添える

グルメブティック メリッサ クリスマスケーキ 2024

11月1日(金)～予約受付開始

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、リーガロイヤルホテル(大阪)のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」で、クリスマスケーキ全6種類を12月20日(金)から12月25日(水)まで販売。11月1日(金)からご予約の受付を開始します。



「ロゼ エテルネル」イメージ

毎年好評のシェフパティシエ ^{ごのおこうじ} 後尾 浩司と、シェフショコラティエ ^{おかい もとひろ} 岡井 基浩の両名が生み出すスペシャルケーキが、今年はクリスマスのプロポーズを特別に演出する「ロゼ エテルネル」として登場。「ロゼ エテルネル」はフランス語で“永遠のバラ”を意味し「クリスマスに、プロポーズするための特別なデザート」を形にしたスペシャルケーキです。チョコレートでできた BOX の中に指輪を入れることができ、特別な日にぴったりのサプライズを演出します。

そのほか 2 層の苺と優しいくちどけが贅沢な「苺のサンタデコレーションケーキ」、チョコレートのホイップクリームが味わい深い「苺のチョコクリーム ブッシュ・ド・ノエル」を中心に、見た目にも味にもこだわったケーキなど、クリスマスに華やぎを添える限定商品を取り揃えています。また、ケーキ各種は昨年に引き続き、「リーガロイヤルホテル オンラインショップ」の便利な事前予約「店舗受け取りサービス」もご利用いただけます。



指輪をBOXの中に入れサプライズ

グルメブティック メリッサ「クリスマスケーキ 2024」の詳細は次頁の通りです。

< 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(大阪)公式サイト <https://www.rihga.co.jp/osaka>

リーガロイヤルホテル オンラインショップ <https://www.melissa-ec.jp/>

*** 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 ともみ} 川原 知巳、^{ふじもと えり} 藤本 絵理

〒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

■グルメブティック メリッサ「クリスマスケーキ 2024」概要

【予約期間】11月1日(金)～12月18日(水)

※お渡し日の7日前までのご予約制

※ケーキ各種は「オンラインショップ」の「店舗受け取りサービス」にてご予約いただけます
(店舗受け取りサービス <https://www.melissa-ec.jp/view/page/christmas2024>)

※配送は出来かねますので予めご了承ください

【お渡し・販売期間】クリスマスケーキ:12月20日(金)～12月25日(水)

【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】リーガロイヤルホテル(大阪)1階 グルメブティック メリッサ

【商品概要】

◆ケーキ

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| ①ロゼ エテルネル | 7,500円 [約12×12×13cm] ※限定50台 |
| ②苺のチョコクリーム ブッシュ・ド・ノエル | 6,200円 [長さ約23cm] |
| ③苺のサンタデコレーションケーキ | 6,000円 [約15cm] |
| ④苺のデコレーションケーキ | 4,320円 [約11cm角] |
| ⑤クリスマスショートケーキ2種 | 各880円 [約5.5cm角] |

※②～⑤は店頭販売もごさいます ※写真はイメージです ※料金は税金を含みます

※商品の仕様は予告なしに変更・販売を中止する場合があります

※材料の入荷状況により、販売を休止する場合があります



①ロゼ エテルネル



②苺のチョコクリーム ブッシュ・ド・ノエル



③苺のサンタデコレーションケーキ



④苺のデコレーションケーキ



⑤クリスマスショートケーキ2種

<ご参考>

シェフパティシエ このおこうじ 後尾 浩司

2000年入社。製菓課に配属後、一貫して製菓セクションに所属。2012年11月パティスリー部門のスーシェフ(部門シェフ)に就任。確かな製菓技術を基に生み出される、幅広いバリエーションの造形のスイーツに定評がある。「グルメブティック メリッサ」のほか、「メインラウンジ」、「ザ・プレジデンスシャルタワーズ エグゼクティブラウンジ」のスイーツを監修。

シェフショコラティエ おかい もとひろ 岡井 基浩

1990年入社。製菓課配属後、パティスリー、ショコラ、アイスクリームなど全ての製菓セクションに携わる。「ショコラブティック レクラ」専属のショコラティエとして、細部や質感にいたるまで「リアルさ」を追求したハンドメイドのチョコレート作品など、目でも楽しめる遊び心あふれるチョコレートを得意とする。

