

報道関係者各位

2023年10月19日



**W 大阪のクリスマスケーキ 2023 10月19日(木)より予約販売開始**  
 ～真っ白なケーキや、エレガントなショコラケーキ、ヴィーガンのシュトーレンなど～



様々なシーンでクリスマス気分を盛り上げる多彩なクリスマスケーキをご用意

ラグジュアリー・ライフスタイルホテルW大阪(所在地:大阪市中央区南船場4丁目1番3号、総支配人:近藤 豪)は、クリスマスケーキの予約販売を2023年10月19日(木)より開始いたします。

クリスマス気分を盛り上げてくれる、W 大阪のクリスマスケーキ。今年は、ホワイトクリスマスをイメージした「洋梨・マロン・キャラメルのみース」や、エレガントに仕上げた「ラズベリーティーショコラミースとオレンジのブッシュ・ド・ノエル」、ピンクのチョコレートが印象的な「苺とライムのショートケーキ」などがラインナップ。また、開業時より人気のヴィーガンのクリスマスケーキを、今年はシュトーレンにてご用意いたしました。特別なひと時を W 大阪の多彩なクリスマスケーキとともに楽しみください。

■ **苺とライムのショートケーキ**

山梨県中村農場ハケ岳の麓で有機ハーブ育てた濃厚な味の卵を使用したスポンジ生地、北海道産の生クリームと程よい酸味のライムクリームを合わせ苺の味を引き立たせたショートケーキ。

- ・料 金 6,500 円 (直径 12cm)
- ・料 金 7,500 円 (直径 15cm)



### ■ ラズベリーティーショコラムースとオレンジのブッシュ・ド・ノエル

チョコレートムースに香り高いラズベリーティーと濃厚なオレンジのクリームが融合。薪をイメージしたクリームで仕上げた、ペストリーシェフ自慢のブッシュ・ド・ノエル。

・料 金 8,500 円（横 18cm×幅 9.5cm×高さ 13cm）



### ■ 洋梨・マロン・キャラメルのみース

栗の甘味とキャラメルの苦みが絶妙なバランスのみース。降り積もる雪とクリスマスツリーをイメージしたホワイトチョコレートでロマンチックな夜を演出。

・料 金 8,500 円（直径 15cm）



### ■ W大阪オリジナルシュトーレン(写真:奥)

レーズン、ドライフィグ、アプリコット、サワーチェリー、オレンジピールのドライフルーツを、ブランデー、さくらんぼ、オレンジのお酒に漬け込み、ピスタチオナッツ、クルミとともに生地練りこみました。香辛料はバニラのみを使用し、焼き上がりに焦がしバターに漬けた、深みのある味わいのシュトーレン。

・料 金 1,800 円（横 13cm×幅 7cm×高さ 4cm）

### ■ ヴィーガンシュトーレン(写真:手前)

ブランデー、白ワイン、アニスのお酒に漬け込んだ、マンゴー、アプリコット、クランベリー、カレンズレーズン、フィグのドライフルーツをココナッツ風味の生地に練り込み、酸味あるパッションフルーツのマジパンを巻き込んで、ヘーゼルナッツオイルで香ばしく焼き上げた、動物性原料不使用のシュトーレン。

・料 金 1,800 円（13cm×幅 7cm×高さ 4cm）

※料金はすべて税込みです。

※写真はすべてイメージです。

### <W大阪クリスマスケーキ、シュトーレンのご予約>

予約期間: 10月19日(木)~12月20日(水)

お渡し期間: 12月20日(水)~12月25日(月)

お渡し場所: MIXup(1階)

予 約

電話: 06-6484-5812 (レストラン予約 9:00-20:00)

E-mail: w.osaka.restaurantreservations@whotels.com

###

### W大阪について

マリriott・インターナショナルのラグジュアリー・ライフスタイルホテルブランド「W」の日本初進出ホテルとして、2021年3月16日、大阪市の本通りである御堂筋沿いに開業。ひと際目を引く黒を基調としたシンプルでスタイリッシュな外観は、大阪市出身の世界的建築家 安藤忠雄氏がデザインを監修しました。鮮やかなネオンがきらめくエネルギッシュな大阪の街や日本の文化、歴史にインスパイアされたホテルの内部には、目を見張る色遣いや仕掛けを施した遊び心あふれる空間が広がっています。

50 室のスイートルームを含む全 337 室のゲストルーム、6 つのバー&レストラン、スパ、フィットネス、屋内プールやバンケットルーム、そして「Whatever/Whenever®」を代表とする W ならではの品質でユニークなサービスで、W 大阪ならではの体験をご提供します。W 大阪は、泊まるだけのホテルでない“目的地となるホテル”を目指します。

公式サイト: <http://wosaka.jp>

Instagram: <https://instagram.com/wosakahotel>

Facebook: <https://facebook.com/WOsakaJPN>

### **W ホテルワールドワイドについて**

マリオット・インターナショナルが展開するブランドのひとつである W ホテルは、ニューヨークの大胆な発想と 24 時間眠らない街の文化の下に誕生以来、およそ 20 年に渡り、ホスピタリティシーンでセンセーションを巻き起こし、そのあり方を再定義してきました。世界各地に広がりつつある W ホテルのネットワークは、現在 60 軒以上を展開し、どこへ進出しても意表を突く W ホテルは、ラグジュアリーに関する既成の概念を飛び越えて新たなホテルブランドを生み出してまいります。W はゲストが持つ、思い切り楽しみ、日常の繰り返しに反発したいという強い願望に火をつけ、ゲストの生への渴望を解き放つことを目指しています。当ブランドの刺激的なデザイン、W を象徴する“いつでもどんなことでも”(Whenever/Whatever)に対応するサービス、そして活気あふれるリビングルームがもたらすゲスト体験は、模倣されることもありますが、W に追い付くことはできません。革新的でインスピレーションに富み、逃れられないほどの熱気に満ちた W が、各地の最新情報を知りたい、もっと見て感じて遠くまで行きたい、夜も遅くまで楽しみたいというあくなき欲望をサポートいたします。W ホテルについての詳しい情報は、<https://w-hotels.marriott.com/ja-JP>または Twitter、Instagram、Facebook をご覧ください。W ホテルワールドワイドは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy®(マリオット ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[marriott.com](http://marriott.com) をご覧ください。

問い合わせ先:

W大阪 マーケティング & コミュニケーションズ マネージャー 小笹 朋美

TEL: 06-6484-5676

E-mail: [Tomomi.Ozasa@whotels.com](mailto:Tomomi.Ozasa@whotels.com)