

報道関係者各位

2024年10月16日



【W大阪】クリスマスケーキ2024 10月16日(水)より予約販売開始
～ピンクと白のストライプが可愛いもっちりミルクケーキや白いチーズケーキ、2種のシュトーレンなど～



ラグジュアリー・ライフスタイルホテルW大阪(所在地: 大阪府中央区南船場4丁目1番3号)は、2024年のクリスマスケーキへむけて、モチモチとした食感の「苺のミルクーストライプケーキ」、カカオとコーヒーが深いハーモニーを奏でる「大人のショコラフォレ・ノワール」、林檎やナッツのアクセントにジャスミンが香る「ホホワイトクリスマスチーズケーキ」の予約販売を、10月16日(水)17時より予約受付開始、12月20日(金)より販売いたします。

エグゼクティブパストリーシェフ正野由博率いるW大阪パストリーチームが心を込めてお届けするクリスマスケーキとシュトーレンで、聖夜のテーブルに星のような明るい輝きを。

■ 苺のミルクーストライプケーキ

生クリームの下には、苺とグアバ、パッションフルーツのクリームと、平飼卵を使用したスポンジをレイヤーにして、もっちりとした食感のミルクーナケーキに。カットするとピンクと白のストライプの断面が可愛らしい、お子様にもおすすめの優しい甘さのケーキです。

・料 金 6,800円(直径12cm) / 7,800円(直径15cm)



■ 大人のショコラフォレ・ノワール

カカオ 75%のチョコレートムースに、ほろ苦いエスプレッソクリームをオンしたフォレ・ノワールは、マラスキーノの新鮮なチェリーフレーバーとクリスティアンサクサク感をアクセントに。カカオとコーヒーが深いハーモニーを奏でる、リッチで甘さ控えめな大人のショコラケーキに仕上げました。

・料 金 8,500 円（直径 15cm）



■ ホワイトクリスマスチーズケーキ

ヘーゼルナッツのスポンジ、林檎と柚子のコンポート、チーズのレアチーズ、アーモンド生地、ジャスミンのクリームをレイヤーにして、ホワイトチョコレートでコーティングしました。複雑な要素が口の中で贅沢にまとまり、ほんのり香るジャスミンが華やかな白いチーズケーキです。

・料 金 8,500 円（横 18cm×幅 9cm×高さ約 10cm）



■ W大阪オリジナルシュトーレン
（プレーン/マロンショコラ）

毎年人気のW大阪のオリジナルシュトーレン。今年はラム酒に漬け込んだレーズンとオレンジピールを、アーモンドやピスタチオ、カシューナッツと一緒に生地に練りこみ、焼き上がりを焦がしバターに漬けて深い味わいのシュトーレンに仕上げました。イタリアの栗とマロンペーストが入った、ショコラ風味のマロンショコラシュトーレンも新たに登場！

・料 金

プレーン 2,000 円

マロンショコラ 2,300 円

(横 13 cm×幅 7 cm×高さ 4 cm)

※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： 2024年10月16日(水)～12月20日(金)
クリスマスケーキ販売期間： 12月20日(金)～12月25日(水)
シュトーレン販売期間： 12月1日(日)～12月25日(水)
販売・お引き渡し場所： MIXUp (1階)

【ご予約・お問合せ】予約サイト、お電話、店頭にてご予約を承ります。

ご予約 URL https://www.tablecheck.com/ja/w-osaka-mixup-pickup/reserve/message?num_people=1

電話:06-6484-5812 (レストラン予約 9:00-20:00)

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

<https://mixup.wosaka.com>

###

W大阪について

マリオット・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、大阪市のメインストリート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: wosaka.com

Instagram: [instagram.com/wosakahotel](https://www.instagram.com/wosakahotel)

Facebook: [facebook.com/WOsakaJPN](https://www.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 X、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 をご覧ください。

【リリースに関するお問い合わせ先】

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 / コーディネーター 味谷 奈緒

TEL: 06-6484-5676

E-mail: Tomomi.Ozasa@whotels.com Nao.Ajitani@whotels.com