

報道関係者各位

2026年10月1日

W OSAKA

きらめくホリデーシーズンに贈る W大阪クリスマスケーキ 10月1日(木)より予約受付開始 ～クリスマスのテーブルを華やかに彩る、3種のケーキとシュトーレン～



ラグジュアリー・ライフスタイルホテルW大阪(所在地:大阪市中心区南船場4丁目1番3号、総支配人:ピーター・ルーカス)は、ホリデーシーズンを彩るクリスマスケーキ3種とシュトーレンの予約販売を2026年10月1日(木)より開始いたします。

ホリデーシーズンのきらめきを表現した3種のクリスマスケーキ

今年のテーマは「Glow of the Season」。ホリデーシーズンの街を彩るイルミネーションの光や、クリスマスを迎える華やかな高揚感から着想を得て、赤・白・ゴールドを基調に、街を包むきらめきと祝祭のムードを繊細なペストリーで表現しました。昨年ご好評をいただいたストライプデザインを継承したストロベリーケーキ「Fraise Éclat(フレーズ エクラ)」をはじめ、赤桃のジュレとバイクドチーズケーキにシャンパンムースを合わせた「Neige Rosé(ネージュ ロゼ)」、アールグレイショコラムースにベルガモットクリームのみルフィーユを重ねた「Souche de Noël(スーシュ・ド・ノエル)」の3種に加え、クリスマスの定番として親しまれている、毎年人気のW大阪オリジナル「シュトーレン」も登場。エグゼクティブペストリーシェフ正野由博率いるW大阪のペストリーチームが一つひとつ丁寧に仕上げたクリスマスケーキ、シュトーレンとともに、心華やぐホリデーシーズンをお届けします。



■Fraise Éclat(フレーズ エクラ)

艶やかな苺のジュレを纏ったストロベリーケーキ。ケーキをカットすると現れる、昨年好評いただいた美しいストライプ模様をアクセントに、クリスマスの華やかな世界観を表現しました。甘酸っぱい苺の風味と軽やかなムースが織りなすバランスの良い味わいに、雪のように真っ白なクリームが優美な彩りを添えます。

・価格 8,000円(直径約14cm)



■Neige Rosé(ネージュ ロゼ)

赤桃のジュレとバイクドチーズケーキにシャンパンムースを合わせたケーキ。赤桃のやさしい甘酸っぱさとバイクドチーズケーキのコクに、シャンパンの華やかな香りと軽やかな口当たりを重ね、上品な味わいが広がります。雪の結晶モチーフをあしらったデザインが上品なアクセントとなり、ホリデーシーズンを彩る一品に仕上げました。

・価格 7,500円(直径約14cm)



■Souche de Noël(スーシュ・ド・ノエル)

温かな灯りがきらめくホリデーシーズンの情景を映し出したクリスマスケーキ。アールグレイショコラムースにベルガモットクリームのミルフィーユを重ね、アールグレイの豊かな香りとショコラの深み、ベルガモットの爽やかな余韻が重なり合う奥行きのある味わいに仕上げました。ゴールドカラーの艶やかなジュレが輝きを添え、ホリデーシーズンを彩る一品です。

・価格 7,500円(直径約14cm)



■シュトーレン

毎年この季節に登場する、W大阪のオリジナルシュトーレン。ラム酒に漬け込んだレーズンとオレンジピールに、アーモンド、ピスタチオ、カシューナッツを合わせ、ドライフルーツの甘酸っぱさとナッツの香ばしさを生地に関じ込めました。焼き上がりには焦がしバターを染み込ませ、より深い味わいに。ホリデーシーズンのティータイムにぴったりの、香り豊かなシュトーレンです。

・価格 2,200円(横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 2026年10月1日(木)～12月20日(日)
提 供 期 間 2026年12月19日(土)～12月25日(金)
受 取 場 所 1階「MIXup(ミックスアップ)」
予約・お問い合わせ [ご予約はこちら](#)
 電話: 06-6484-5812(レストラン予約)
 E-mail: w.osaka.restaurantreservations@whotels.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ホテルズ」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ホテルズについて

ニューヨークのソーシャルエネルギーから誕生したWホテルズは、20年以上にわたりライフスタイルホテルの最前線を牽引してきました。世界70以上のデスティネーションに展開し、細部にこだわったデザイン、シグネチャーサービスである「Whatever/Whenever®」、そして活気あふれるリビングルームを通じて、ゲスト同士がつながる特別な体験を提供しています。それぞれのWホテルズは、ブランドが持つ磁力のようなエネルギーと、土地ごとの文化を融合させ、新しい視点や自由な自己表現が花開く空間を生み出しています。現在Wホテルズは、現代のゲストのニーズに応え、次世代のラグジュアリーライフスタイル体験を提供するため、複数年にわたるブランド進化を進めています。Wホテルズの詳細はw-hotels.comをご覧ください。また、[Instagram](#)、[TikTok](#)、[X](#)、[Facebook](#)、[YouTube](#)で最新情報を発信しています。Wホテルズは、マリオット・インターナショナルが展開するグローバルトラベルプログラム「Marriott Bonvoy®」に参加しています。会員の皆さまは、世界中の魅力的なブランドポートフォリオや「Marriott Bonvoy Moments」での限定体験、無料宿泊やエリート会員資格の認定など、他にはない特典をお楽しみいただけます。入会費は無料。詳細は MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

【お問い合わせ先】

マーケティング ディレクター 横山 絵理子 / マーケティングスーパーバイザー 橋野 茜

TEL: 06-6454-5676 / E-mail: Eiko.Yokoyama@whotels.com / Akane.Hashino@whotels.com

【お問い合わせ先】

W大阪 広報代理店 株式会社RHYMES トムリンソン 妙子 / ベルトン 奈々美

TEL:080-1219-4216 / Email: Taeko.tomlinson@rhymes-pr.com

TEL:080-6773-7638 / Email: Nanami.belton@rhymes-pr.com