



ST. REGIS
OSAKA

【セント レジス ホテル 大阪】贈る歓びと祝福に満ちた、クリスマススイーツコレクション 2026

「ギフト・オブ・セレブレーション」をテーマに、真紅の薔薇や雪の結晶を思わせるアントルメ、和三盆の上品な甘さが広がるシュトーレンなど、祝福の想いを込めた華やかなスイーツ



2026年10月23日（金）- セント レジス ホテル 大阪（所在地：大阪市中央区本町3-6-12、総支配人：ルナ・バズラチャリヤ）は、2026年11月15日（日）より、「ギフト・オブ・セレブレーション」をテーマにしたクリスマススイーツの予約・販売を開始いたします。

大切な人を思いながら、贈り物を選ぶ時間。ケーキを囲み、会話と笑顔を分かち合うひと時。人々が集い、語らいを愉しむ社交の文化を受け継ぐセントレジスの、伝統に息づく美意識と遊び心を映したスイーツコレクションをお届けします。

真紅の薔薇の花束を思わせる華やかなクリスマスケーキ「ローズ・ブーケ」、雪の結晶をイメージした繊細な「エトワール・ドゥ・ネージュ」をはじめ、北海道産生クリームと国産苺を使用したショートケーキ「シャンティ・フレーズ」など、個性豊かなアントルメが揃います。さらに、和三盆の上品な甘さとあんこの奥深い味わいを重ねた「和三盆シュトーレン」や、クリスマス限定の焼き菓子など、ペストリーシェフの感性と技が息づくスイーツの数々が、祝福に満ちた季節の記憶に寄り添います。

大切な人への贈り物に、親しい人々が集うクリスマスのテーブルに。ペストリーシェフの創造性が光る、細部にまで洗練を宿したスイーツが、歓びに満ちた祝祭のひと時を、いつまでも心に残る美しい記憶へと変えていきます。



ST REGIS
OSAKA

シャンティール・フリーズ 12cm 5,800円

ミルクの風味が異なる2種類の北海道産生クリームをブレンドし、国産苺をサンドした王道のクリスマスショートケーキ。しっとりと焼き上がる小麦粉「特宝笠」を使用したスポンジが、生クリームの豊かなコクと苺のみずみずしい甘酸っぱさを引き立てます。大切な人と囲むクリスマスに、変わらない喜びを届けます。



ローズ・ブーケ 15cm 6,500円

真紅の薔薇の花束に見立てたクリスマスケーキ。ライチ、苺、ラズベリーの果実味に、バニラの甘く芳醇な香りと薔薇の余韻を重ね、艶やかで気品ある味わいに仕上げました。大切な人へ贈る花束のように、聖夜を美しく彩ります。

エトワール・ドゥ・ネージュ 18cm 6,500円

爽やかなライム風味のホワイトチョコレートムースに、ラズベリーとパッションフルーツ、2種類のジュレを重ねました。ピスタチオのビスキュイとヘーゼルナッツのクランブルが、香ばしさと食感のアクセントに。甘みと酸味、幾重もの風味が繊細に溶け合う、雪の結晶を思わせるケーキです。

サントノーレ・サパン 21cm 7,500円

イタリア産ピスタチオの軽やかなクリームと、フランス・ヴァローナ社のビターチョコレートをを用いた濃厚なカスタードクリームに、グリオットチェリーの鮮やかな酸味を忍ばせました。発酵バターを幾重にも折り込んだパイと、キャラメリゼしたシューの香ばしさが響き合う、クリスマスツリーをかたどったサントノーレです。

ブール・ド・ネージュ 9個入り 1,000円

フランス語で「雪の玉」を意味する、粉砂糖をまとった雪のようなクッキー。口の中でほろほろとほどけ、クルミとアーモンドの香ばしさとやわらかな甘さが、優しい余韻を残します。





ST REGIS
OSAKA

マンディアンショコラ 6枚入り 1,000円

フランス・ヴァローナ社の「グアナラ」（カカオ分70%）に、ナッツやドライフルーツをあしらったマンディアン。力強く奥深いカカオの風味に、ナッツの香ばしさと果実の甘みが調和し、一枚ごとに異なる表情を見せます。



セレブレーション・ジンジャーブレッドマン

1枚 1,000円

シナモンとジンジャーが豊かに香る、大きなジンジャーブレッドマン。愛らしい姿と温かなスパイスの風味が、クリスマスに遊び心を添えます。



クリスマスクッキー缶 3,400円

バニラやピスタチオ、ラズベリー、ショコラをはじめ、香りも食感も異なる8種類のクッキーを、クリスマス限定デザインの缶に詰め合わせました。蓋を開けると、ツリーやジンジャーブレッドマンなど、愛らしいモチーフが姿を現します。選ぶ楽しさと味わう喜びまで届ける、祝福の季節の贈り物です。



シュトーレン 16cm×7cm×5.5 cm 3,500円

伝統的な製法で仕立てた生地にはレーズンとクルミを練り込み、白あんを包みました。レーズンの豊かな甘みとクルミの香ばしさが、白あんのまろやかな味わいに重なります。大切な人と少しずつ分かち合いながら、クリスマスを待つひと時に寄り添います。



和三盆シュトーレン 7.5cm×7.5cm 2,800円

こしあんを練り込んだ生地には、かのこ豆を贅沢に加えた和のシュトーレン。和三盆の上品な甘みとあんこの奥深い味わい、豆のふくよかな風味と食感が調和し、西洋の伝統菓子に繊細な和の趣を添えます。ベーカリーシェフが丁寧に仕上げた、冬の贈り物にもふさわしい一品です。



ST REGIS
OSAKA

セントレジスクリスマススイーツコレクション2026

■ クリスマスケーキ

予約受付期間 2026年11月15日（日）～12月20日（日）

商品受取期間 2026年12月23日（水）～12月25日（金）

■ その他の商品

店頭販売期間 2026年11月15日（日）～12月25日（金）

販売場所 セントレジスホテル大阪 ブラッスリー「RÉGINE（レジヌ）」 1F

営業時間 11:30～19:00 受け渡しは21:00まで

■ WEB サイト <https://www.regine.stregisosaka.com/sweetscollection>

■ ご予約・お問い合わせ

セントレジスホテル大阪 レストラン予約 06-6105-5659（10:00～19:00）

※表記料金には消費税が含まれております。

公式サイト：www.stregisosaka.co.jp

Instagram：Instagram.com/stregisosaka

Facebook：facebook.com/stregisosaka

###

セントレジスホテル&リゾートについて

時代を超えた洗練さと、モダンな感覚を併せ持つセントレジスホテル&リゾートは、世界の中でも最高のロケーションに55軒以上の高級ホテルとリゾートを有しており、ゲストが上質な時間を過ごしていただけることをお約束いたします。20世紀の幕開けにジョン・ジェイコブ・アスター4世がニューヨークに最初のセントレジスホテルをオープンして以来、ゲストのご期待にお応えできるよう、セントレジス独自のバトラーサービスによって妥協のないサービスをご提供してまいりました。

さらに詳しい情報や新たな開業情報については、<http://www.stregis.com/>

をご覧ください。[Instagram](#)、[Facebook](#)でも最新情報を発信しています。セントレジスホテルは、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、<https://www.marriott.com/loyalty.mi> をご覧ください。



ST REGIS
OSAKA

マリOTT・インターナショナルについて

マリOTT・インターナショナル (NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ) は、141 カ国・地域に 30 以上のブランド、合わせて 8,900 軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。当社は、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy® (マリOTT ボンヴォイ) を提供しています。詳しい情報は、www.marriott.com をご覧ください。また最新の企業ニュースは、www.marriottnewscenter.com をご覧ください。[Facebook](#)や@MarriottIntl にて[X](#)と[Instagram](#)でも情報発信しています。

Press Contact:

セントレジス ホテル 大阪 マーケティングコミュニケーションズ

ジェップ 聖子 seiko.diep@stregis.com

味谷 奈緒 nao.ajitani@stregis.com