

報道関係者各位

【報道関係者からのお問い合わせ先】
ウォルdorf・アストリア大阪
マーケティング コミュニケーションズ
飯尾美貴 西村うらら 杭原修子
TEL: 06-7655-7111(代表電話)
E-mail: OSAWA.PR@waldorfastoria.com

ウォルdorf・アストリア大阪 クリスマスケーキ&スイーツコレクション 2026

愛媛ブランド苺『紅い雫』を使用したリースタルトを含む3種のホールケーキと、
限定20台のトリュフシュトーレンの予約受付を開始
その他クリスマススイーツ各種は11月13日(金)より、29階ショップ「パビリオン」にて順次販売



手前：『紅い雫』のクリスマス リースタルト / 左奥：フルール ド ノエル ブラン / 右奥：ネージュ ド ノエル

【2026年10月30日】ウォルdorf・アストリア大阪（大阪市北区大深町5-54 グラングリーン大阪 南館、総支配人 フェイビアン・ガスティネル）は、ホリデーシーズンを彩るクリスマスケーキや焼き菓子などを含む、心華やぐクリスマススイーツコレクションの予約受付を開始いたしました。愛媛県から直送で届くブランド苺『紅い雫』を主役にした、40台限定のリース型タルトをはじめとする3種のホールケーキに加え、お一人様でもお楽しみいただける3種のミニケーキ、黒トリュフを使用した20台限定の「トリュフシュトーレン」を含む2種のシュトーレンなどを取り揃えました。3種のホールケーキとトリュフシュトーレンは、12月18日（金）までの事前予約限定商品として承ります。また、シュトーレンとジンジャーマンクッキーは11月13日（金）より、クリスマス限定ミニケーキは12月1日（火）より、29階ショップ「パビリオン」にて販売し、ご予約および店頭販売の両方にてご利用いただけます。街が煌めきに包まれる季節、大切な方と過ごすひとときに、ウォルdorf・アストリア大阪の繊細な美しさが息づくクリスマススイーツをお楽しみください。

公式ページ：https://waldorfastoria-osaka.hiltonjapan.co.jp/plans/christmas_cake

愛媛のブランド苺『紅い雫』や雪の結晶モチーフが彩る、3種のクリスマスケーキ

以下3種のホールケーキは、2026年12月18日（金）までの事前予約限定商品として承ります。お渡しは、『紅い雫』のクリスマス リースタルトが12月23日（水）より、ネージュ ド ノエル、フルール ド ノエル ブランが12月20日（日）より開始いたします。



【40台限定】『紅い雫』のクリスマス リースタルト | 15,000 円

<直径 20cm> 愛媛県から直送するブランド苺『紅い雫』を贅沢にあしらった、クリスマスリース仕立てのタルト。雫のように美しい形と、果実全体が赤く色づく姿からその名が付き、濃厚な甘みにほどよい酸味が寄り添う、奥行きのある味わいが魅力の苺です。アーモンドクリームやピスタチオのカスタード、ホワイトチョコレートクリームが苺の甘さを引き立て、ルバーブジャムが爽やかなアクセントを添えます。色鮮やかなベリーとホテルのロゴをかたどったチョコレートが、華やかなクリスマステーブルを彩ります。



ネージュ ド ノエル | 11,000 円

<直径 18cm> 濃厚なキャラメルショコラムースに、マダガスカル産バニラのブリュレと洋梨のコンポートを重ねました。土台にはチョコレートサブレやガナッシュ、ヘーゼルナッツのビスキュイが香ばしいアクセントを添えます。洋梨のムースとソースで表現した雪の結晶とともに、果実の瑞々しさとショコラの深いコクをお楽しみいただけます。



フルール ド ノエル ブラン | 12,000 円

<直径 15cm> やわらかなスポンジに、コクのある生クリームと苺を重ねたショートケーキ。トップには、ニューカレドニア産バニラを贅沢に使用した、繊細な花模様のムースをあしらいました。苺の甘酸っぱさとバニラの豊かな香りが調和する、華やかな一品です。

ご自身へのご褒美や手土産にも最適な、プティ ガトーセレクション



プティ ガトーセレクションでは、クリスマス限定のミニケーキ3種をご用意しました。2026年12月1日（火）から12月25日（金）までの期間限定で販売し、事前予約および店頭販売の両方を承ります。クリスマス限定のミニケーキ3種（レッドベルベットチーズケーキ、ノエル ピスターシュ、ネージュ ド ノエル）を含む、「パビリオン」で販売するお好きなミニケーキの中からお選びいただき、2個セット（3,800 円）または4個セット（6,000 円）としてご購入いただけます。

<写真左>**レッドベルベットチーズケーキ**

ウォルドーフ・アストリアのシグネチャーケーキが、期間限定で愛らしいオーナメント型になって登場。なめらかなチーズクリームの中に、いちごのコンポートと柚子クリームを忍ばせました。まろやかなコクと果実の爽やかさが調和する、華やかな一品です。

<写真中央>**ノエル ピスターシュ**

クリスマスツリーを表現したケーキは、ピスタチオの豊かなコクに、グリオットチェリーの甘酸っぱさとバニラの香りを重ね、香ばしいプラリネやサブレをアクセントに仕立てました。

<写真右>**ネージュ ド ノエル**

ホールケーキをミニサイズに仕立て、洋梨の瑞々しい甘みとキャラメルショコラの濃厚なコクが調和し、バニラの香りとともに豊かな余韻が広がります。

芳醇な香りと深まる味わいを楽しむ、2種のシュトーレン



【20台限定】トリュフシュトーレン | 15,000 円

黒トリュフやトリュフジュース、ダークチョコレートを練り込んだ生地の中に、ポルト酒でマリネしたフランス産黒トリュフのスライスを贅沢にあしらいました。黒トリュフの芳醇な香りとダークチョコレートの深みが調和する、贅沢な味わいのシュトーレンです。2026年12月18日（金）までの事前予約限定で承ります。

シュトーレン | 4,000 円

ラム酒「ロン サカパ 23」をはじめ、上質なお酒の豊かな風味をまとうせたフルーツを使用し、スパイスの香りと共に焼き上げました。しっとりとした口当たりに、熟成した芳醇な香りが広がります。2026年11月13日（金）から12月25日（金）までの期間限定で販売し、事前予約および店頭販売の両方を承ります。



ジンジャーマンクッキー | 800 円（1枚）

ジンジャーなどのスパイスが香る、愛らしいアイコン的なクリスマスクッキー。ホリデーシーズンを彩る定番の焼き菓子として、ご自宅用にもギフトにもおすすめです。

2026年11月13日（金）から12月25日（金）までの期間限定で販売し、事前予約および店頭販売の両方を承ります。

クリスマス スイーツコレクション 2026 概要

■ご予約・お受け取りについて

▼要事前予約・事前決済商品

対象商品

『紅い雫』のクリスマス リースタルト / ネージュ ド ノエル（ホールケーキ） /
フルール ド ノエル ブラン / トリュフシュトーレン

ご予約期間

2026 年 12 月 18 日（金）まで

▼お渡し期間

ネージュ ド ノエル（ホールケーキ） / フルール ド ノエル ブラン / トリュフシュトーレン
2026 年 12 月 20 日（日）～12 月 25 日（金）

『紅い雫』のクリスマス リースタルト

2026 年 12 月 23 日（水）～12 月 25 日（金）

▼受け渡し時間

11:00～18:00

■販売期間

プティ ガトー セレクション：2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）

シュトーレン、ジンジャーマンクッキー：2026 年 11 月 13 日（金）～12 月 25 日（金）

※プティ ガトー セレクション、シュトーレン、ジンジャーマンクッキーをご予約の場合は、事前決済にて承ります。店頭販売分がある場合は、ご予約なしでもご購入いただけます。

■料金

・『紅い雫』のクリスマス リースタルト 15,000 円

・ネージュ ド ノエル 11,000 円

・フルール ド ノエル ブラン 12,000 円

・プティ ガトー セレクション 2 種 3,800 円 / 4 種 6,000 円

以下より好きなミニケーキをお選びいただけます。

レッドベルベットチーズケーキ、ノエル ピスターシュ、ネージュ ド ノエル、
その他「パビリオン」にて販売中のケーキ各種

・トリュフシュトーレン 15,000 円

・シュトーレン 4,000 円

・ジンジャーマンクッキー 800 円

■場所：29 階 ショップ「パビリオン」

【ご予約・お問合せ】06-7655-7111（代表電話）

※料金は税金込みです。

※写真はイメージです。

※内容は予告なく変更となる場合があります。

※お受け取り日の2日前より50%、1日前より100%のキャンセル料を申し受けます。

ウォルdorf・アストリア大阪について

ウォルdorf・アストリア大阪は、130年以上にわたり世界中の賓客を魅了してきたラグジュアリーホテルブランド「ウォルdorf・アストリア」の日本初進出のホテルです。2025年4月、大阪・うめきた「グラングリーン大阪」に開業。世界的建築家アンドレ・フーが手がけた空間は、ブランドを象徴するアールデコの美学と日本文化の繊細な感性が融合し、唯一無二の体験を創出します。

全252室のうち32室のスイートルームをはじめ、スパ、屋内プール、フィットネスセンター、ライブラリー、バンケットルームなど充実した施設を備え、4つのレストラン&バーでは大阪の食文化を昇華させた美食体験を提供。「True Waldorf Service」と呼ばれる洗練されたパーソナルホスピタリティを通じて、すべてのお客様に時代を超えて記憶に残る滞在をご提供します。

公式サイト : [Waldorfastoriaosaka.jp](https://www.waldorfastoriaosaka.jp)

公式 Instagram : <https://www.instagram.com/waldorfastoriaosaka>

ウォルdorf・アストリア・ホテルズ&リゾーツについて

[ウォルdorf・アストリア・ホテルズ&リゾーツ](#)は、世界各地の象徴的なデスティネーションに展開する、40軒のホテルからなる受賞歴を誇るブランドです。心からのエレガントなサービス、唯一無二の体験、そして卓越した料理を通じて、その土地ならではの魅力を体現しています。ウォルdorf・アストリア・ニューヨークの待望の再開業は、伝統的なブランドの復活とともに、新たなラグジュアリーの時代の幕開けとなりました。時代を超えた空間に着想を得た各ホテルは、印象的な建築、著名なピーコック・アレー、洗練されたアートコレクション、ミシュラン星を有するダイニングや上質な客室アメニティを通じて、心地よい滞在体験をシームレスにお届けします。世界水準のホテルに加え、自宅のようなくつろぎと快適性、きめ細やかなサービス、比類なきアメニティを備えた最上級のレジデンスも展開しています。[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)（日本語）から心に深く刻まれる体験をご予約ください。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は stories.hilton.com/waldorfastoria、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。