

2024-014
2024年9月12日

【ホテル日航大阪】
クリスマスケーキ 10月1日予約受付開始

笑顔で迎えるクリスマスに、パティシエが心を込めて作るケーキを。



クリスマスケーキ イメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪府中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、クリスマスケーキ3種、およびシュトーレンの予約受付を2024年10月1日（火）に開始いたします。

四国産和三盆を使用したふわふわのスポンジ生地に、厳選したいちごと生クリームを合わせたショートケーキは、ふんだんに飾ったいちごと3層の生地が贅沢な「クリスマスプレミアムショート」と、もこもことしたデコレーションが愛らしい「クリスマスショート」の2種をご用意します。

新作の「ピスタチオケーキ」は、4層のピスタチオ生地の中に、ピスタチオクリームやラズベリーのジュレをはさんだ、まろやかな香りと甘み、上品な酸味が絶妙な、自信の一品です。雪が降ったかわいらしい森のようなイメージで創作しました。

その他にも、クリスマス指折り数えながら味わう、ドイツの伝統的焼き菓子「シュトーレン」をご用意します。

シェフパティシエ 大石 貢一は、『今年のクリスマスケーキは、絵本の世界から出てきたようなかわいらしさをイメージしました。ケーキを囲み、クリスマスを笑顔でお過ごしいただきたいと思っています』と述べております。

詳細は下記をご覧ください。

【クリスマスケーキ 販売概要】

公式サイト：<https://www.hno.co.jp/restaurant/plan/christmas-cake.html>

予約受付：2024年10月1日（火）～12月10日（火）

お渡し日：12月21日（土）～12月25日（水）

「シュトーレン」のみ 12月1日（日）～12月25日（水）

お渡し場所：「ロビーラウンジ」（2階）

お問い合わせ：ティーラウンジ「ファウンテン」（1階） 直通 TEL.06-6244-1695

営業時間 11：00～18：30（L.O.18：00） 土・日・祝日 10：00～

●「クリスマスプレミアムショート」 直径約 18cm 14,000 円（消費税込）



3層のふわふわスポンジ生地には四国産和三盆を使用。厳選したいちごと、食べやすい甘さの生クリームで贅沢に飾った、まさにプレミアムなケーキ。

●「クリスマスショート」 直径約 15cm 7,000 円（消費税込）



四国産和三盆を使った2層のスポンジ生地を、いちごや生クリームでデコレーション。生クリームやメレンゲのもこもこデザインがかわいい一品。

●「ピスタチオケーキ」 約 15cm×15cm 7,000 円（消費税込）



ピスタチオ生地の中にピスタチオクリーム、ラズベリーのジュレをはさみ、ピスタチオチョコとアーモンドクラッシュでコーティングした、ピスタチオ尽くしの新作。
ラズベリーの優しい酸味がピスタチオのまろやかさを引き立てる、バランス良い味わい。

●「シュトーレン」 長さ約 20cm 5,000 円（消費税込）



近づくクリスマスをカウントダウンしながら少しずつスライスして食べるドイツの伝統的クリスマス菓子。
ふんだんに使ったナッツやドライフルーツ、生地にしみ込んだ洋酒の芳醇な香りが贅沢。

※写真はイメージです。 ※内容は予告なく変更する場合があります。

本件に関するお問い合わせ先：ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 - 高場 順子、^{たかば} 葉野 ^{くわの} 有花
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3
直通 TEL.06-6244-0747、直通 FAX.06-6244-0748 公式サイト <https://www.hno.co.jp>