2026 年 10 月 15 日

【フォーシーズンズホテル大阪】
クリスマスケーキ 3 種
10 月 15 日（木）より予約受付開始

七層仕立てのチョコレートムースケーキに、苺「あまおう」の王道ショートケーキなど
厳選素材の個性を生かして仕立てたラインナップ。
天然酵母で仕上げるパネトーネやシュトーレンなども登場



「フォーシーズンズホテル大阪」（所在地：大阪府大阪市北区堂島 2 丁目 4-32、総支配人：ジャンニ・コスタ）は、フェスティブシーズンに向けて、エグゼクティブペストリーシェフ ハーフィズ・ラザリ率いるベーカリーショップ「ファリーヌ」のペストリーチームによる、今年のクリスマス限定のラインナップを発表。クリスマスケーキのご予約を、2026 年 10 月 15 日（木）より開始いたします。
厳選した素材の持ち味を引き出しながら、その組み合わせや食感のコントラストにも趣向を凝らしたクリスマスケーキ 3 種をはじめ、ホテル開業以来エグゼクティブペストリーシェフ自ら育んできた天然酵母で仕込むパネトーネや、じっくり熟成させたほのかにスパイス香るシュトーレン、クリスマスを象徴するキャラクターをモチーフにしたクッキーに、5 つの味わいを詰め合わせたスイーツボックスなど、特別なシーズンを彩るさまざまなコレクションも 12 月 1 日（火）より販売いたします。フォーシーズンズブランドならではのクラフトマンシップが詰まったクリスマスの逸品を、ご自宅でもお楽しみください。

クリスマスケーキ コレクションのご紹介



ストロベリーショートケーキ

降り積もる雪のような純白の生クリームに、華やかなデコレーションを施したクリスマスケーキ。北海道産バターと国産小麦粉、平飼い卵でふんわりと焼き上げたジェノワーズに、北海道産生クリームと福岡県産苺「あまおう」を重ね、素材の味わいを生かした上品な一品に仕上げました。

直径 15cm　10,500 円 【40 台限定】



フォレ・ノワール

「黒い森のクリスマス」と題したケーキは、艶やかなダークチョコレートに包まれた濃厚な味わい。カカオ70%のダークチョコレートムースをはじめ、ミックスチェリージュレ、ミルクチョコレートガナッシュ、ホワイトチョコレートブリュレ、キャラメリゼしたカカオニブ、小麦粉不使用のココアスポンジによる七層仕立て。チョコレートのコクとカカオの香ばしさに、チェリーの爽やかな酸味が幾重にも重なります。

直径 15cm　9,000 円【限定 35 台】



ブッシュ・ド・ノエル「キャラメル＆ヘーゼルナッツ」

さまざまな素材が織りなす食感の重なりが楽しい、薪をかたどったクリスマスケーキ。バタークリームやブリュレなど、さまざまなスタイルでキャラメルの奥深い甘みを堪能でき、ヘーゼルナッツの香ばしい風味と美しく調和します。一口ごとに心地よい余韻を残す、味わい豊かな一品です。

長さ 13cm　8,500 円 【35 台限定】

クリスマスケーキのご予約・お問い合わせ
ご予約期間：　2026 年 10 月 15 日（木）～12 月 18 日（金）
お渡し期間：　2026 年 12 月 19 日（土）～25 日（金）
06-6676-8591（レストラン予約）
restaurant.osaka@fourseasons.com
オンライン予約はこちら

フェスティブシーズンの伝統菓子
販売期間：2026 年 12 月 1 日（火）～25 日（金）



シグネチャーパネトーネ
開業以来、エグゼクティブペストリーシェフ ハーフィズ・ラザリが自ら育ててきた天然酵母で作るパネトーネ。時間をかけた発酵による軽やかな口当たりと豊かな風味に、柑橘のコンフィと瑞々しいレーズン。芳醇な香りとやさしい甘さが広がります。

600g　6,500 円



シュトーレン
ダークラムに漬け込んだドライフルーツと柑橘のコンフィ、ローストした胡桃とアーモンドペーストが豊かなハーモニーを奏でる伝統の一品。ほのかにスパイスを効かせてゆっくりと熟成させ、しっとりとした口当たりと奥深い香りに。日を追うごとに深まる味わいをお楽しみください。

350g　4,500 円



フェスティブクッキー セレクション
愛らしいクリスマスのモチーフを象り、一枚一枚丁寧に焼き上げたクッキー。スパイス、カカオ、やさしく香るバニラにピスタチオと、個性豊かな味わいをお楽しみいただけます。大切な方への贈り物や、笑顔の集いに彩りを添えます。
・ジンジャーブレッドマン
・トナカイ チョコレートショートブレッド
・スノーマン バニラショートブレッド
・クリスマスツリー ピスタチオショートブレッド

各種 1 枚 550 円



コフレ・ド・ノエル ～5 つの冬物語
クリスマスの情景にインスパイアされた、ホームメイドのチョコレートボンボンに果実、スパイスの繊細な味わいをお楽しみいただけるスイーツボックスです。

5 個入り　4,500 円
販売期間：
2026 年 12 月 1 日（火）～25 日（金）

写真左より：
【ネージュ・ルージュ】洋梨・苺・柚子のパート・ド・フリュイ
【ヴェイエ】ジンジャー・カラマンシー・黒ごまのボンボンショコラ
【フォレ・ノワール】キルシュ漬けグリオットチェリー・ピスタチオバタークリームサンド
【ラ・ブレーズ】ラプサンスーチョン・ダークラム・カシスのボンボンショコラ
【エピス・ド・ノエル】青りんご・赤ワイン・スパイスのパート・ド・フリュイ

フェスティブシーズンの伝統菓子・フェスティブクッキー・コフレ・ド・ノエル お問い合わせ
06-6676-8591（レストラン予約）
restaurant.osaka@fourseasons.com

エグゼクティブペストリーシェフ　ハーフィズ・ラザリ



マレーシア・クアラルンプール出身。22 年以上にわたりラグジュアリーホテルで研鑽を積む。東南アジア、西インド諸島、UAE、モルディブなど世界の高級ホテルで腕をふるい、幅広い食材や技法を取り入れながら独自のスタイルを確立。2013 年に「フォーシーズンズ リゾート コ サムイ」のヘッドペストリーシェフに就任、アブダビ、ハワイ、モーリシャスでも活躍。2023 年フォーシーズンズホテル大阪に赴任、シグネチャー・ペストリーや季節のアフタヌーンティーを手掛ける。世界で培った感性と日本の厳選素材を融合させた独創的なスイーツを提供している。さらに詳しいプロフィールはこちらをご覧ください。

ベーカリーショップ「ファリーヌ」について



フォーシーズンズホテル大阪 1 階のロビーに隣接するベーカリーショップ。季節のペストリーや焼きたてパン、ケーキなどをテイクアウトのコーヒーと共にご用意。ご自宅にてホテルのお味を楽しめるオリジナル商品や、ギフトにも最適な焼き菓子などの商品もどうぞご活用ください。

【公式ウエブサイト】

https://www.fourseasons.com/jp/osaka/dining/lounges/farine/

フォーシーズンズホテル大阪について

世界をリードするラグジュアリーホテルブランドである「フォーシーズンズホテルズアンドリゾーツ」は、現在 47 か国の主要都市およびリゾート地に 140 のホテル・リゾートと 61 のレジデンシャルプロパティを運営しています(2026 年 7 月現在)。「フォーシーズンズホテル大阪」は、日本で 4 軒目のホテルとして、歴史と文化が息づく水の都・大阪の堂島にアーバンラグジュアリーのアイコンとして開業、2026 年 8 月 1 日に開業 2 周年を迎えました。和のエッセンスを取り入れた 175 室の客室(うちスイート 27 室)、モダン旅館を表現した全室畳敷きの特別コンセプトフロア「GENSUI(玄水)」、室内プール、温浴施設、スパ、ジム、貸切風呂を兼ね備えたウェルネスフロア、個性豊かな 5 つのレストラン&バー、自然光が降り注ぐ明るくオープンなボールルーム から高層階の眺望が特徴の小規模イベント向けのスカイサロン、大小さまざまな社交イベントやビジネスイベントに最適な宴会場施設にいたるまで、館内全てで日本らしさを取り入れた独創的な体験をご提供いたします。大阪の街並みを一望するダイナミックな眺望とコントラストが、訪れるたびに新鮮な記憶を刻みます。

「フォーシーズンズホテル大阪」についての詳細は、下記をご覧ください。

公式サイト：https://www.fourseasons.com/jp/osaka/
プレスルーム: https://press.fourseasons.com/jp/osaka/trending-now/fact-sheet/
公式 Instagram：https://www.instagram.com/fsosaka/
※全ての料金は特記がない限り、消費税・サービス料が含まれた 総額表示となります。
※掲載内容は配信時の内容であり、変更になる場合がございます。

本リリースに関するお問い合わせ

フォーシーズンズホテル大阪　広報担当　吉田順一 Junichi.Yoshida@fourseasons.com