

2026-021

2026 年 9 月 17 日

【ホテル日航大阪】

『クリスマスケーキ』を 10 月 1 日より予約受付開始

和三盆と北海道産生クリームを使ったクリスマスケーキ、一人用サイズのアソート、紅茶付きシュトーレンをご用意



「クリスマスショート」

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中心区西心斎橋 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、およびシュトーレンの予約受付を 2026 年 10 月 1 日（木）に開始いたします。

なお、11 月 15 日（日）までのご予約で 15%OFF となる早期予約特典をご用意します。

本年をご用意するクリスマスケーキは、和三盆を使用したきめ細かな生地に北海道産生クリームと苺をあしらったショートケーキと、一人用サイズのケーキ 3 種を詰め合わせたアソートをラインアップいたします。

さらに、クリスマスを迎えるまでの日々に少しずつ楽しむドイツの伝統的焼き菓子「シュトーレン」は、ドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト」の紅茶とセットにした『BOX 入り』と、気軽にお楽しみいただける『ハーフサイズ』をご用意します。

『BOX 入り』の紅茶は、「ロンネフェルトティーマスター」の資格を持つ当ホテルスタッフの實宝 菜里奈（じっぽう まりな）がシュトーレンとの味わいの調和を考えて厳選した、風味の異なる 3 種です。

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>

予約期間：2026 年 10 月 1 日（木）～12 月 10 日（木）

※ホテル公式サイト、お電話、「ロビーラウンジ」およびティーラウンジ「ファウンテン」店頭にて予約を承ります。

早期予約特典：2026 年 11 月 15 日（日）までにご予約のお客様は、通常価格より 15%OFF

ご予約・お問い合わせ：ホテル日航大阪 レストラン総合案内 TEL.06-6244-1140（10:00～18:00）

ケーキ

お渡し日：2026年12月19日（土）～25日（金）

お渡し場所：「ロビーラウンジ」（2階）

●「クリスマスショート」 直径約 15cm 7,000 円



小さなサイズのスポンジを二段目に重ね、パティシエの遊び心を表現したクリスマスショート。

和三盆を使った口どけの良い生地に、北海道産生クリームと15粒分の苺を重ねた王道の一品です。

二段目にはホワイトチョコレートをあしらひ、甘さのアクセントにしています。

●「クリスマスアソート（3種）」 4,500 円



- ・サンタいちごショート

定番のショートケーキをお一人様用サイズでご用意します。

- ・チョコレートのトナカイモンブラン

香ばしいアーモンドプオリネのムースを濃厚なチョコレートクリームで包み込んだモンブラン。

- ・ツリー風チーズムース

洋梨と桃のジュレを閉じ込めた、軽やかなチーズムース。

シュトレン

●BOX 入り 約 300g／ロンネフェルトティーマスターセレクト 紅茶ティーバッグ 3 種付 4,000 円

お渡し日：2026年11月27日（金）～12月25日（金）

お渡し場所：「ロビーラウンジ」（2階）

●ハーフサイズ 約 150g 1,500 円

販売期間：2026年11月27日（金）～12月25日（金）

販売場所：ティーラウンジ「ファウンテン」（1階）

※ハーフサイズはご予約なしでもお求めいただけます。当日のご用意分がなくなり次第、販売を終了いたします。

※ハーフサイズにティーバッグは付属しておりません。



ナッツやドライフルーツをふんだんに使い、生地にしみ込んだ洋酒の香りが広がる焼き菓子。

『BOX 入り』には、ドイツの老舗ブランド「ロンネフェルト」の、「ウィンターハーモニー」「アールグレイ」「アッサムバリ アイリッシュブラックファースト」のティーバッグを添えました。

※価格は消費税を含みます。 ※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 ^{たかば}高場順子、^{くわの}栗野有花
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>