

2022-024
2022年9月16日

【ホテル日航大阪】

クリスマスケーキ 9月20日予約受付開始

箱を開けた瞬間の笑顔の思い浮かべ創作した、パティシエ渾身のケーキ



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、クリスマスケーキの予約受付を2022年9月20日（火）に開始いたします。

2段に重ねたスポンジが合計5層をなし、ふんだんに飾られたイチゴと優しい甘さのスポンジと生クリームが贅沢な「プレミアムクリスマスショート」、ふわふわの生地にたっぷりの生クリームとイチゴの王道の「クリスマスショート」、クリスマス指折り数えながら味わう「シュトレン」の3種類をご用意しました。

シェフパティシエ 大石 貢一は、『本年9月4日に迎えた開業40周年のテーマ「誰かを笑顔にできること」をクリスマスケーキ作りにおいても念頭に置き、箱を開けた瞬間に笑顔になっていただけることを願いながら創作しました。「プレミアムクリスマスケーキ」と「クリスマスショート」には、皆様にハッピークリスマスをお届ける天使の羽をイメージしたホワイトチョコを飾り、温かさを感じていただけるよう仕上げました』と述べております。

ご家族とのパーティー、大切な方へのプレゼントなど、ホテル日航大阪のケーキとともに心安らぐ楽しいクリスマスを過ごしていただきたいと思います。

【クリスマスケーキ 店頭販売概要】

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

予約受付：2022年9月20日（火）～12月19日（月）

お渡し日：「シュトレン」のみ 12月1日（木）～12月25日（日）

「プレミアムクリスマスショート」「クリスマスショート」12月22日（木）～12月25日（日）

お渡し場所：12月1日（木）～12月21日（水）ティーラウンジ「ファウンテン」（1階）11：00～18：00

12月22日（木）～12月25日（日）「ロビーラウンジ」（2階）11：30～18：00

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～

●「プレミアムクリスマスショート」 上段約 12cm・下段約 18cm 12,000 円（消費税込）



和三盆を使用した優しい甘さのスポンジは上段が 2 層、下段が 3 層の合計 5 層。層の中にもトッピングにもイチゴをふんだんに使った、まさにプレミアムなケーキ。金箔をはじめ、ゴールドの装飾でひとときわ華やかなクリスマスを演出。

●「クリスマスショート」 直径 15cm 5,500 円（消費税込）



和三盆を使用したふわふわの生地、たっぷりのイチゴに、雪の上を天使が躍るようなイメージで生クリームとホワイトチョコをトッピング。

●「シュトーレン」 長さ約 20cm 4,000 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。
※「シュトーレン」のみ、オンラインショップでも販売します。

【シュトーレン オンライン販売概要】

予約受付：ホテル日航大阪 オンラインショップ <https://hnoec.jp>

受付期間：2022 年 10 月 3 日（月）～限定数 20 個に達し次第終了

発送日：2022 年 12 月 5 日（月）より順次

送料：本州 1,150 円、北海道・沖縄 1,920 円

お電話でのお問い合わせ：TEL.06-6244-1320（月～金 10:00～16:00/祝日を除く）



※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。

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 ^{たかば} 順子、^{くわの} 菜野 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>