

【スイスホテル南海大阪】 2024年クリスマスケーキ4種を11月1日（金）より予約受付開始 ～シュトーレンやローストチキンなど、人気のクリスマスアイテムも勢揃い～



日本、大阪一スイスにルーツを持つスイスホテル南海大阪（所在地：大阪府中央区、総支配人：シェーン・エドワーズ）の6階「スイスグルメ」では2024年11月1日（金）より、フェスティブシーズンを華やかに彩るクリスマスケーキのご予約を開始いたします。

今年はエグゼクティブパストリーシェフ・中村友樹を筆頭としたパストリーチームの技と遊び心あふれる4種類のクリスマスケーキをご用意いたしました。幅広い年代にお楽しみいただける定番のショートケーキは、鮮やかな赤色が目を引くサンタクロースの衣装をモチーフに、帽子の中にはサンタクロースが隠れているサプライズも。毎年人気のブッシュ・ド・ノエルはまるで絵本から飛び出したような可愛いデザインに。キャンドルを模したレアチーズケーキ、そして大きなリボンのプレゼントボックスの中にくちどけがよい生クリームとフレッシュ苺たっぷりのショートケーキを詰め込んだ華やかなケーキなど、選ぶのも楽しいラインナップです。2024年12月9日（月）からは6階「スイスグルメ」にて直接お買い求めいただけます。

また昨年大変ご好評をいただいたホテルオリジナルのフライドチキンとローストチキンが今年も登場し、クリスマスの食卓を豪華に彩ります。そして伝統的なシュトーレンやパネトネに加え、ジンジャーマンクッキーやサンタクロースチョコレートボックスなどのテイクアウトメニューはパーティーのお土産やプレゼントにもおすすめです。

スイスホテル南海大阪が手掛ける心温まるクリスマスアイテムで、笑顔溢れるひとときをお過ごしください。

◆クリスマスケーキ（全4種）

●サンタクロスショートケーキ 3,800円

（直径約12cm）

北海道産の生クリームとフレッシュ苺の酸味がマッチした、どの世代にもお楽しみいただけるショートケーキ。サンタクロースをモチーフにしたデザインには、チョコレートでできた帽子の中からサンタクロースが登場するシェフの遊び心が光る仕掛けも。



サンタクロスショートケーキ（イメージ）



ブッシュ・ド・ノエル（イメージ）

●ブッシュ・ド・ノエル 4,000円

（直径約15cm）

毎年人気のブッシュ・ド・ノエルは、カカオ分72%のスイスチョコレートを使用した濃厚でリッチなクリームとスポンジ生地を巻き上げた切り株の土台に、仲良く遊ぶサンタクロースとスノーマンがまるで絵本の世界から飛び出したような可愛いケーキに仕上がりました。

●キャンドルレアチーズケーキ 3,300円

（直径約12cm）

キャンドルに見立てたレアチーズケーキは、クリームのココにラズベリーの甘酸っぱい酸味がアクセント。雪化粧のようにサイドにまとわせたココナツファインの食感もお楽しみください。



キャンドルレアチーズケーキ（イメージ）



クリスマスプレゼントボックス（イメージ）

●クリスマスプレゼントボックス 6,500円

（直径約18cm）

華やかな赤色のプレゼントの中に、優しいちどけの生クリームとスポンジにフレッシュ苺を何層にも重ねた贅沢なショートケーキを詰め込みました。ボックスを開けるワクワク感がクリスマスをより一層盛り上げてくれる一品です。

◆クリスマススイーツ・ブレッド



クリスマスアイテム（イメージ）



プレゼントボックスアソート（イメージ）

◆メニュー一例

<ドライアイテム>

・サントクロースクッキー	400円
・バニラキッフェル	600円
・ピスタチオ&ホワイトチョコレートバー	900円
・ジンジャーマンクッキー	400円
・サントクロースチョコレートボックス	800円
・プレゼントボックスアソート	5,500円

<クリスマスブレッド>

・サントメロンパン	500円
・クリスマスツリーコルネ	320円
・シュトーレン	1,200円
・パネトーネ	1,500円

<クリスマスチキン>

・スイスホテル フライドチキン 500g	1,700円
1kg	3,000円
・ローストチキン 1羽	2,300円
・マッシュポテト	500円
・ローストベジタブル	500円
・グレービーソース	500円



クリスマスチキン（イメージ）

◆スイスホテル南海大阪 2024年クリスマスアイテム 概要

・クリスマスケーキ 全4種 & クリスマスチキン

【予約期間】	2024年11月1日（金）～12月24日（火）AM10:00
【受取期間】	2024年12月1日（日）～12月25日（水）
【受取場所】	12月1日（日）～20日（金）6F「スイスグルメ」 12月21日（土）～25日（水）6F 特設カウンター 10:00～19:00

【店頭販売】

クリスマスケーキ	12月9日（月）～12月25日（水）
クリスマスチキン	12月21日（土）～12月25日（水）

※クリスマスケーキ、クリスマスチキンのご予約はウェブサイトまたはお電話にて承ります

※受取日の前日AM10:00までのご予約をお願いいたします

・クリスマススイーツ・ブレッド

【販売期間】	2024年12月1日（日）～12月25日（水）
【販売場所】	6F「スイスグルメ」

【お問合せ】 スイスホテル南海大阪 6F「ザ・ラウンジ」

06-6646-5004（直通） / TheLounge.Osaka@swissotel.com

【公式ホームページ】 <https://swissotelnankaiosaka.jp/christmas2024>（近日公開予定）

【ご予約サイト】 https://www.tablecheck.com/shops/swissotelnankaiosaka-thelounge-pickup/reserve?num_people=1&start_date=%202024-12-1（11/1～予約受付開始）

◆スイスグルメについて

スイスチョコレートやクッキー、ホテルメイドのケーキやパンなど、お土産やプレゼントにも最適なアイテムを豊富にご用意しております。見た目も可愛い、季節のフルーツを用いたマンズリーケーキも人気です。また、ホテル特製サンドウィッチやヘルシーなサラダは、ランチタイムやピクニックにもお勧めです。コーヒー、紅茶、ケーキなど、スイスグルメで販売中の全ての商品は、アトリウムロビーにてセルフサービスをご利用いただけます。



「スイスグルメ」外観

【場所】 スイスホテル南海大阪 6階

【営業時間】 日曜 - 金曜 9:00 - 18:00 | 土曜 9:00 - 19:00

【公式ウェブサイト】 <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/swiss-gourmet/>

<注意事項>

※予約状況により、予定より早く販売を終了する場合がございます。

※記載料金には消費税が含まれております。

※記載内容や料金は予告なく変更となる場合がございます。

※写真はすべてイメージです。

スイスホテル南海大阪について

スイスホテル南海大阪はスイスホテル ホテル&リゾート グループ傘下のホテルです。ビジネス、文化、ショッピング、グルメ、ファッション、娯楽の中心地、大阪で最も活気にあふれた「ミナミ」にあり、他に類のない利便性をご提供します。贅沢なアーバン・ゲートウェイとして、関西国際空港と鉄道に直結した大阪唯一のホテルです。大阪の交通ハブ、なんば駅の真上にそびえ、歴史が薫る京都、世界遺産の古都、奈良、コスモポリタンな港街、神戸へのアクセスも良好。6つのレストランや2つのバー、ラウンジの他、フィットネス&スパ、宴会場、ウェディングフロアなど、様々なアメニティ施設を完備しております。ホテルは「TripAdvisor Certificate of Excellence」、「World Luxury Hotel Award」、「World Travel Awards」など各種のアワード、米国のワイン専門誌「Wine Spectator」のワインリスト賞を受賞しています。ご予約、ご質問はお電話 06-6646-1111、またはウェブサイト (www.swissotelnankaiosaka.com/ja) をご参照いただくか、お近くの旅行代理店までご相談ください。

スイスホテルについて

世界的に有名なスイスブランド、スイスホテル ホテル&リゾートは、スイスのホスピタリティの伝統に基づき、アルプスの爽やかで活力にあふれた気分を感じていただけるホテルです。現代的でインテリジェントなデザイン、優れた職人技、持続可能性への対応を高く評価されています。人生の真の喜びを発見して「live it well」を実感していただけるよう、世界を旅するお客様に心休まるひとときをお届けします。1980年に設立されたスイスホテル ブランドは、今では世界中に30軒を超えるホテルを有しています。その中には、Swissôtel The Bosphorus, Istanbul (スイスホテル ザ ボスポラス、イスタンブール)、Swissôtel The Stamford, Singapore (スイスホテル ザ スタンフォード、シンガポール)、Swissôtel Krasnye Holmy, Moscow (スイスホテル クラスニエ ホールミ、モスクワ) といった旗艦ホテルも含まれています。スイスホテルは、世界を牽引するトラベル&ライフスタイルグループ、アコーホテルズに加盟しており、世界110か国で5700を超えるホテルやリゾート、レジデンスを通じておもてなしの心をご提供しています。

swissotel.com | all.accor.com | group.accor.com

LIFE IS A JOURNEY. LIVE IT WELL

詳細は担当までご連絡ください:

Tel: 06-6646-5009 | FAX: 06-6646-5013

池宗 温子 Email: Atsuko.Ikemune@swissotel.com

後藤 優美 Email: Yumi.Goto@swissotel.com