

【スイスホテル南海大阪】 2025年クリスマスケーキ4種&クリスマスチキンを 11月1日（土）より予約受付開始

～大切な方と過ごす、笑顔あふれるフェスティブシーズンをお届け～



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：大阪市中心区、総支配人：シェーン・エドワーズ）の6階「スイスグルメ」では2025年11月1日（土）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とオリジナルクリスマスチキンのご予約受付を開始いたします。

今年のクリスマスにお届けするのは、見た目にも心弾む、彩り豊かで個性あふれる4種類のケーキ。エグゼクティブパストリーシェフ・中村友樹が率いるパストリーチームが、繊細な味わいと遊び心を詰め込んだ、とっておきのクリスマスケーキをお届けします。

年代を問わずにお楽しみいただける定番のショートケーキは、スノーパウダーのようなココナッツファインを纏わせ、白を基調とした上品な装いに。帽子の中からサンタクロースが顔をのぞかせる仕掛けが可愛い一品です。毎年人気のブッシュ・ド・ノエルは、森の中でサンタクロースとトナカイが遊ぶ、まるで絵本の世界を思わせるような温もりのあるデザインに。赤く艶やかなグラサージュが目を引くストロベリーティラミス、そして2段仕立ての贅沢なショートケーキなど、選ぶ時間も心躍るラインナップが揃いました。2025年12月15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。

また毎年大変ご好評をいただいている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華やかに彩ります。伝統的なシュトーレンやクグロフに加え、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も豊富にご用意。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贈る多彩なクリスマスアイテムで、心温ま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）

●ホワイトサンタクロースショートケーキ 4,800円

（直径約12cm）

北海道産の生クリームにフレッシュ苺を合わせた、やさしい甘さが広がるショートケーキ。白を基調にした上品な見た目の中に、チョコレートの帽子を外すとサンタクロースが顔をのぞかせる、心弾むサプライズも。



サンタクロースショートケーキ（イメージ）



ブッシュ・ド・ノエル（イメージ）

●ストロベリーティラミス 4,000円

（直径約12cm）

甘酸っぱい苺の風味がしっとりとしみ込んだスポンジに、サクサクとした食感のクランチとなめらかなティラミスクリームを重ねた一品。艶やかな赤色のグラサージュがテーブルを華やかに彩ります。



ストロベリーティラミス（イメージ）



ベリーベリークリスマスケーキ（イメージ）

●ベリーベリークリスマスケーキ 9,800円

（直径約21cm）

しっとりとしたスポンジにやさしい口どけの生クリームを重ねた2段仕立てのスペシャルショートケーキ。苺とラズベリーに煌めくホワイトチョコレートの装飾がエレガントさを演出し、クリスマスの特別感を盛り上げてくれる、心に残る一品です。

◆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）

◆メニュー例

<ドライアイテム>

・サンタクロースクッキー	400円
・バニラキッフェル	600円
・ホワイトチョコレートバー	1,000円
・ジンジャーマンクッキー	400円
・サンタクロースチョコレートボックス	1,000円
・クリスマスアソートBOX	3,500円

<クリスマスブレッド>

・サンタメロンパン	550円
・クリスマスツリーコルネ	350円
・シュトーレン	1,400円
・クグロフ	1,100円

<クリスマスチキン>

・スイスホテル フライドチキン 1ピース	380円
・ローストチキン 1羽	2,500円
・マッシュポテト	600円
・ローストベジタブル	600円
・グレイビーソース	600円

◆スイスホテル南海大阪 2025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】	2025年11月1日（土）～12月24日（水）AM10:00
【受取期間】	2025年12月1日（月）～12月25日（木）
【受取場所】	12月1日（月）～19日（金）6F「スイスグルメ」 12月20日（土）～25日（木）特設会場 10:00～19:00
【店頭販売】	12月15日（月）～25日（木）

※クリスマスケーキ、クリスマスチキンのご予約は予約サイトにて事前決済となります。

※キャンセル料につきましては、ご予約日前日AM10:00以降商品代金の100%を頂戴いたします。

※受取日の前日AM10:00までのご予約をお願いいたします。

※数量限定。予定数に達し次第、受付終了いたします。

・クリスマススイーツ・ブレッド

【販売期間】	2025年12月1日（月）～12月25日（木）
【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://www.swissotelnankaiosaka.jp/christmas2025>（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=%202025-12-1（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ス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で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つのレストランやバー・ラウンジ、フィットネス&スパなど、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5600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