

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2025 年(令和 7 年)9 月 25 日

ブランド苺「あまおう」、^{こ と か}「古都華」を使用したスペシャルケーキを含む
総勢 11 種類の多彩なラインアップをご用意

インペリアルクリスマス 2025 ～帝国ホテル 大阪のクリスマスケーキ～

【予 約 受 付 開 始】 2025 年 10 月 20 日(月)10:00

【販売・お渡し期間】 2025 年 12 月 16 日(火)～25 日(木)



新作のスペシャルケーキ「^{ジョワイユーズ}Joyeuse」 35,000 円【要予約・限定 25 台】

帝国ホテル 大阪は、新作のスペシャルケーキを含むクリスマスケーキ・焼き菓子全 11 種を 2025 年 12 月 16 日(火)～25 日(木)に地下 1 階のホテルショップで販売します(予約受付開始:2025 年 10 月 20 日(月) 10:00 ※焼き菓子は 12 月 1 日(月)から販売)。家族や大切な人と過ごすクリスマスに、彩りを添える華やかなケーキや、ご自身へのご褒美としておすすめのプティガトーなど、バラエティー豊かに取りそろえました。



今年のスペシャルケーキは、フランス語で「楽しい、喜ばしい」という意味を持つ「^{ジョワイユーズ}**Joyeuse**」と名付け、聖夜に最高の喜びをお届けしたい、という想いを込めてご用意します。フランスの伝統的な苺のケーキ「**フレジェ***」の上に 4 種のシュークリームを詰めた**お菓子の家**、**クリスマスツリー**に見立てたピスタチオ風味のムース、**リンゴ**をかたどったババロワ、**トナカイ**のフォルムが可愛いチョコレートなど、細部にまでこだわった飾り付けで、心弾むクリスマスを演出します。

「フレジェ」の苺には、パティシエが厳選した奈良県産の希少な苺「^{ことか}**古都華**」を約 25 粒、福岡県産の苺「**あまおう**」を約 9 粒使用し、苺好きの方にもお喜びいただける特別なケーキに仕上げました。

そのほか、香ばしいパイ、コクのあるカスタードクリーム、ほど良い苺の酸味の組み合わせが毎年人気の「**ミルフィーユ**」、フランスのチョコレートブランド“ヴァローナ”のチョコレートを 3 種類使用した濃厚な味わいの「**ブッシュ・ド・ノエル**」、お子様もお召し上がりいただけるアルコールフリーの「**クリスマスショートケーキ**」も販売します。また、モンブランや赤く丸いフォルムが可愛いらしいケーキなど、5 種類のプティガトーもご用意します。

さらに、いちじく・クランベリー・メロン・レーズンなどのドライフルーツと芳醇なバター風味が人気の「**シュトレン**」や、洋梨のブランデー「ポワールウィリアムス」に漬け込んだ幻の洋梨とも呼ばれる「ル・レクチェ」とヘーゼルナッツを使用した「**クグロフ**」も期間限定で販売します。

フレジェ*・・・カスタードベースのバタークリームと苺をアーモンド生地でサンドした、フランスの伝統的なケーキ

「インペリアルクリスマス 2025 ～帝国ホテル 大阪のクリスマスケーキ～」の概要は次の通りです。

インペリアルクリスマス 2025 ～帝国ホテル 大阪のクリスマスケーキ～ 概要

【予約受付・お渡し期間】

ご予約承り期間	商品お渡し期間
2025 年 10 月 20 日(月)～12 月 11 日(木)	2025 年 12 月 16 日(火)・17 日(水)
2025 年 10 月 20 日(月)～12 月 15 日(月)	2025 年 12 月 18 日(木)～22 日(月)
2025 年 10 月 20 日(月)～12 月 20 日(土)	2025 年 12 月 23 日(火)～25 日(木)

【販売・お渡し場所】 ホテルショップ(地下 1 階)

【ご予約・お問い合わせ】 レストラン総合案内係 TEL.(06)6881-4891(10:00～19:30)
ホテルショップ TEL.(06)6881-4878(10:00～19:00)

インターネット・店頭でのご予約も承ります。

<https://www.imperialhotel.co.jp/osaka/hotelshop/seasonal/christmas-cake2025>

※価格は全て消費税込みです。

クリスマスケーキ

●【新作】^{ジョワイユーズ}「Joyeuse」(限定 25 台)



今年のスペシャルケーキは「楽しい、喜ばしい」という意味を持つ^{ジョワイユーズ}「Joyeuse」と名付け、聖夜に最高の喜びをお届けしたい、という想いを込めています。

奈良県産の希少な苺^{ことか}「古都華」を約 25 粒使用したバニラ香るフレジエ(フランスの伝統的な苺のケーキ)の上に、キルシュ(さくらんぼのリキュール)でコンポートしたグリオットチェリーと「あまおう」を約 9 粒使用したピスタチオ風味のフレジエを重ね、さらにお菓子の家を乗せ、周りに華やかな飾り付けを施しました。

ケーキ上部にある「お菓子の家」は、幅広いお客様にお楽しみいただけるように上品な甘さのクッキーで仕上げ、中には 4 種類のシュークリーム(ベリー・トロピカル・チョコレート・プラリネ)を忍ばせています。

周りの飾りには、クリスマスツリーに見立てたピスタチオ風味のムース、リンゴをかたどったババロワ、青リンゴのムース、トナカイのフォルムが可愛いチョコレート、ココナッツのパンナコッタなどを乗せ、細部にまでこだわりました。

【価 格】 35,000 円 (18cm×18 cm×21cm)

●ミルフィーユ (1 日 30 台限定)



帝国ホテル伝統のミルフィーユをクリスマスらしく華やかにデコレーションしました。香ばしいパイ、コクのあるなめらかなカスタードクリーム、苺の酸味の組み合わせが人気の一品です。

【価 格】 8,000 円
(17cm×9cm×5cm、4～6 名様用)

●ブッシュ・ド・ノエル ※アルコールフリー



フランスのチョコレートブランド「ヴァローナ」の風味豊かなチョコレートを 3 種類使用しています。カカオ風味の生地チョコレートクリーム、生チョコ、ココアクランブルを合わせたチョコレートづくしのケーキです。濃厚なチョコレートの味わいと、香ばしい生地の組み合わせをお楽しみいただけます。

【価 格】 5,800 円
(12cm×8.5cm×8 cm、2～4 名様用)

●クリスマスショートケーキ ※アルコールフリー



ミルク感あふれる生クリームと甘酸っぱい苺、ふんわりとしたスポンジ生地が織りなすハーモニーは、世代を問わず愛されています。定番のショートケーキをクリスマス仕様にデコレーションし、ご用意します。

【価 格】 5,400 円 (直径 12cm、2～4 名様用)
6,600 円 (直径 15cm、4～6 名様用)
8,100 円 (直径 18cm、6～8 名様用)

※写真は 15cm サイズです。

クリスマスプティガトー 【販売期間】 2025 年 12 月 16 日(火)～25 日(木) 店頭販売のみ



左上から時計回りに
ショートケーキ、モンブラン、リュクス、ドゥスール、トロピコ

●ショートケーキ(後列左)

帝国ホテルに受け継がれる伝統のショートケーキを、クリスマス仕様でご用意しました。苺とスポンジ生地のおいしさを引き立てるため、濃厚な味わいのクリームを合わせています。

●モンブラン(後列右) ※アルコールフリー

クリスマス期間限定の丸いフォルムのモンブランです。チョコレートを絡めたサクサクの食感の生地に、渋皮栗の甘露煮を混ぜ込んだシャンティイクリームと和栗のペーストを絞りました。

●リュクス(前列右)

キルシュ風味のなめらかなクリームと苺をチョコレートのスポンジ生地でサンドし、チョコレートムースを重ねました。洋酒が香る大人の味わいです。

●ドゥスール(前列中) ※アルコールフリー

土台はラズベリー風味のチョコレートガナッシュと苺のクリーム入りのタルトショコラです。赤くて丸い球体の中には、桃とラズベリーのゼリー、ベリーのコンフィチュール、アーモンド風味の生地を忍ばせ、苺のムースで包みました。

●トロピコ(前列左) ※アルコールフリー

口あたりの軽いホワイトチョコレートムースに、南国フルーツや柑橘フルーツを合わせました。サブプレークやクッキー、2 種のアーモンド生地が織りなす 6 層のケーキは、シンプルな見た目からは想像できない、豊かな食感と味わいのハーモニーをお楽しみいただけます。

【価 格】 各 950 円

焼き菓子

●シュトレン



ドイツの伝統的なクリスマスのお菓子“シュトレン”をご用意しました。いちじく・クランベリー・メロン・レーズンなどをお酒に漬け込んだドライフルーツと、芳醇なバターの風味が毎年人気のクリスマス菓子です。

【販売期間】 2025 年 12 月 1 日(月)～25 日(木)

【価 格】 4,600 円(袋入り)、5,600 円(木箱入り)
(長さ 25cm×幅 10 cm×高さ 5 cm)

●ヘーゼルナッツと洋梨のクグロフ



洋梨のブランデー「ポワールウイリアムス」に漬け込んだ、幻の洋梨とも呼ばれる「ル・レクチェ」とヘーゼルナッツを使った大人向けのクグロフです。

【販売期間】 2025 年 12 月 1 日(月)～25 日(木)

【価 格】 2,500 円 (直径 14cm×高さ 8cm)