

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

2026 年(令和 8 年)9 月 28 日

【限定 25 台】フランス・ヴァローナ社のチョコレートを使用した
新作スペシャルケーキをはじめ
王道のショートケーキから 1 名用プティガトーまで全 11 種が登場

インペリアルクリスマス 2026 ～帝国ホテル 大阪のクリスマスケーキ～

【予約受付開始】 2026 年 10 月 1 日(木)10:00

【販売・お渡し期間】 2026 年 12 月 16 日(水)～25 日(金)



新作のスペシャルケーキ「スプランディッド ノエル」 35,000 円【要予約・限定 25 台】

帝国ホテル 大阪は、限定 25 台の新作スペシャルケーキをはじめとするクリスマスケーキや焼き菓子全 11 種を、2026 年 12 月 16 日(水)より地下 1 階のホテルショップで販売します。家族や大切な人と過ごすひとときに彩りを添える華やかなケーキから、ご自身へのご褒美としておすすめのプティガトーまで、多彩なニーズに応えるラインアップをご用意しました。なお、予約受付は 10 月 1 日(木)10:00 より開始します。(※シュトレンなどの焼き菓子は 12 月 1 日(火)から販売)。



今年のスペシャルケーキ「**スプランディッド ノエル**」のベースとなるのは、1922 年創業のフランスの老舗製菓用チョコレートブランド「ヴァローナ社」のカカオ 66%チョコレートです。世界中のトップパティシエから別格と称される同社のチョコレートは、厳選された希少なカカオ豆から生まれる芳醇な香りと、深く力強いカカオの味わいが特徴です。上質なチョコレートを使用したムースを中心に、マスカルポーネチーズのムースやタヒチバニラムース、オレンジなどの爽やかな風味、ヘーゼルナッツ、食感が楽しいピスタチオペーストとカダイフの求肥包みなど 12 種の多様な素材を丁寧に合わせました。仕上げにあしらったチョコレートフリルが、聖夜にふさわしい華やかさを添えます。

ケーキの名称は「輝かしいクリスマス」をお届けしたいという想いを込め、「華麗な、素晴らしい」を意味する言葉を冠して「**スプランディッド ノエル**」と名付けました。

そのほか、香ばしいパイ生地の中にコクのあるカスタードクリームと、苺をふんだんに重ねた毎年人気の「**ミルフィーユ**」、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、マンゴーのコンフィチュールとパッションフルーツのクリーム of 甘酸っぱさを重ねたケーキやモンブランなど、**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 of 風味が人気の「**シュトレン**」や、洋梨のブランデー「**ポワールウイリアムス**」に漬け込んだ幻 of 洋梨とも呼ばれる「**ル・レクチュ**」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。

「インペリアルクリスマス 2026 ～帝国ホテル 大阪 of クリスマスケーキ～」 of 概要は次の通りです。

インペリアルクリスマス 2026 ～帝国ホテル 大阪 of 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
2026 年 10 月 1 日(木)～12 月 11 日(金)	2026 年 12 月 16 日(水)・17 日(木)
2026 年 10 月 1 日(木)～12 月 15 日(火)	2026 年 12 月 18 日(金)～22 日(火)
2026 年 10 月 1 日(木)～12 月 20 日(日)	2026 年 12 月 23 日(水)～25 日(金)

【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
ホテルショップ

TEL.(06)6881-4891(10:00～19:30)

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-cake>

※価格は全て消費税込みです。

クリスマスケーキ

●【新作】スペシャルケーキ「スプランディド ノエル」(限定 25 台)



「輝かしいクリスマス」をお届けしたいという想いを込め、「華麗な、素晴らしい」を意味する言葉を冠して「スプランディド ノエル」と名付けました。

ケーキのベースとなるのは、1922 年創業のフランスの老舗製菓用チョコレートブランド「ヴァローナ社」のカカオ 66%チョコレートです。世界中のトップパティシエから別格と称される同社のチョコレートは、厳選された希少なカカオ豆から生まれる芳醇な香りと、深く力強いカカオの味わいが特徴です。この上質なチョコレートを使用したムースを中心に、マスカルポーネチーズのムースやタヒチバニラムース、オレンジの爽やかな風味、香ばしいヘーゼルナッツ、食感が楽しいピスタチオペーストとカダイフの求肥包みなど 12 種の多様な素材を丁寧に合わせました。仕上げにあしらったチョコレートフリルが、聖夜にふさわしい華やかさを添える一品です。

【価 格】 35,000 円 (直径 21cm)

内 容

- | | |
|---------------------------------|--|
| ① ヘーゼルナッツ風味のチョコレートフリル | ⑦ 蒸し焼きチョコレートケーキ |
| ② タヒチバニラムース | ⑧ チョコレートガナッシュ |
| ③ オレンジクリーム | ⑨ チョコレート生地 |
| ④ ピスタチオペーストとカダイフの求肥包み | ⑩ マスカルポーネチーズのムース |
| ⑤ オレンジコンフィチュール | ⑪ フランスのチョコレートブランド「ヴァローナ」のカカオ 66%チョコレートを使用したムース |
| ⑥ ダッコワーズ、コーヒー風味のバタークリーム、ヘーゼルナッツ | ⑫ チョコレートプレート |

●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。香ばしいパイ生地の中に、コクのあるなめらかなカスタードクリームと甘酸っぱい苺をふんだんに重ねた毎年人気の一品です。

【価 格】 9,000 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「ヴァローナ社」のチョコレートを2種類使用しています。くるみをちらして焼き上げたやわらかなココア生地には風味豊かなミルクチョコレートガナッシュを合わせました。

【価 格】 6,000 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

[写真は 15cm サイズです]



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。クリスマス仕様のデコレーションでご用意します。

【価 格】 9,000 円 (直径 18cm、6～8 名様用)
7,200 円 (直径 15cm、4～6 名様用)

[写真は 12cm サイズです]



12cm サイズは、少人数でも華やかなひとときをお楽しみいただけるよう、デコレーションを変えてご用意します。

【価 格】 6,000 円 (直径 12cm、2～4 名様用)

クリスマスプティガトー

【販売期間】 2026 年 12 月 16 日(水)～25 日(金) 店頭販売のみ

【価 格】 各 1,200 円



●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ました。

●モンブラン(後列右) ※アルコールフリー

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。

●シャルール(前列左)

「温かみ」を意味する名の通り、木のぬくもりをイメージしたケーキ。甘酸っぱいオレンジをホワイトチョコレートで包み込み、レモンとオレンジが香るバタークリームとヘーゼルナッツを合わせました。

●リシュ(前列中) ※アルコールフリー

ピスタチオとチョコレートのやさしい甘味にグリオットチェリーの爽やかな酸味を合わせた一品。サブレフレークの食感や層ごとに異なる味わいをお楽しみいただけます。

●アンブル・リュミエール(前列右) ※アルコールフリー

ブロンドチョコレートムースに、マンゴーとパッションフルーツの甘酸っぱさを合わせました。キャラメルのコクやココナッツの風味とともに、ミルクチョコレートフィアンティーヌのザクザクとした食感をお楽しみいただけます。

焼き菓子

●シュトレン



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をじっくりとお酒に漬け込み、芳醇なバター香る生地とともに焼き上げた毎年人気のシュトレンです。

【販売期間】 2026 年 12 月 1 日(火)～25 日(金)

【価 格】 5,000 円(袋入り)、6,000 円(木箱入り)
(長さ 25cm×幅 10 cm×高さ 5 cm)

※そのほか季節のシュトレンも販売中。

オータムシュトレン：～11 月 30 日(月)

ウィンターシュトレン：12 月 1 日(火)～2027 年 2 月 28 日(日) 予定

●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・レクチュ」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】 2026 年 12 月 1 日(火)～25 日(金)

【価 格】 2,600 円 (直径 14cm×高さ 8cm)