

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
＜10月2日(月)より予約受付開始＞
“おもちゃ箱”をテーマに5種のクリスマスケーキなどをご用意



ヴェルヴェットベタル



ベリーベリーサンタクロース

ザ・リッツ・カールトン大阪(所在地:大阪市北区梅田 2-5-25 総支配人:マーク・ノイコム)は、1階ザ・リッツ・カールトン・グルメショップにて2023年10月2日(月)より、クリスマス商品の予約受付を開始いたします。

ザ・リッツ・カールトン大阪のペストリーシェフチームを率いるのは、イングランド南西部デヴォン州出身のペストリーシェフ エリオット・スタデンです。ミシュラン1つ星レストランなどでパティシエとして経験を積み来日したエリオット・スタデンは、日本でのパティシエの経験もあり日本人の好みにも精通しています。今年のクリスマスアイテムは、ぜひご家族やご友人同士など、幅広いシーンでおたのしみいただきたいという思いでご用意いたしました。

“おもちゃ箱”をテーマにした5種類のクリスマスケーキは、サンタクロースやクリスマスツリーをイメージした可愛い見目にこだわりました。ケーキの内側にはバリエーション豊かな風味が幾層にも重ねられ、まるでおもちゃ箱を開けたときのような魅力を放っています。中でも、唯一無二のデコレーションケーキを簡単に仕上げる事ができる「サパンドゥ ノエル」は、ご家族やご友人との思い出に残る素敵なクリスマスを演出いたします。様々な風味を楽しみたい方や、ご自身へのご褒美にも適した4種類の小さいサイズのケーキや、スノーマンの形をした「チョコレートフロスティ」をはじめ、伝統的なクリスマス菓子も豊富に取り揃えております。上品で華やかなクリスマスアイテムの数々と共に、ご友人やご家族と思い出深いフェスティブシーズンをお過ごしください。

【クリスマスケーキコレクション 2023】



*ヴェルヴェット ペタル

クリスマスカラーの赤に彩られ、ヴェルヴェット調の美しい質感が高貴な雰囲気をつくれます。ケーキの中にはフレッシュなストロベリーを贅沢に敷き詰め、ビスキュイ生地とバニラガナッシュクリームで包み込みました。心温まるひとときを演出する、大人のためのロマンティックなケーキを、ぜひお楽しみください。

12,000 円／直径約 15cm



*クリスマス ストロベリーケーキ

毎年根強い人気のストロベリーショートケーキ。上質な素材を使用し、しっとりときめ細やかなスポンジ生地と生クリームの繊細な味わいをご堪能ください。

9,000 円／直径約 15cm



*ベリーベリーサンタクロス

サンタの衣装のベルトがかわいらしくケーキを包み、その上に座るサンタクロースを模したチョコレートが、かわいさと華やかさを演出します。ストロベリークリームやラズベリーコンフィチュールなど幾層にも重なり、酸味と甘みが織り交ぜられ、優雅な味わいが広がります。

9,000 円／直径約 14cm



*ショコラ ルドルフ

ちょこんと乗ったかわいらしいルドルフが目を引き、ほんのりと苦みを楽しむことができるチョコレートケーキ。ヘーゼルナッツチョコレートも加わり、クリスピーな食感がアクセントになります。贅沢な味と愛らしいデザインが調和し、子どもから大人まで楽しめます。

9,000 円／直径約 14cm



*サパン ドゥ ノエル

ピスタチオクリームを使用し、クリスマスツリーを彷彿させる美しいデザインに仕上げたケーキは、カシスのクリームやコンフィなどフルーティーな味わいでお子様にもぴったり。ご自身でデコレーションを仕上げる特別なひとときもお楽しみいただけます。個性的な味とデザインで、思い出に残るクリスマスを演出します。

9,000 円／直径約 14cm





4種類のクリスマスケーキ(「ヴェルヴェット ペタル」を除く)は、中身の味をそのままに小さなサイズでもご用意致しました。様々な風味をお楽しみいただけるほか、シーンに合わせた手土産としても喜ばれます。

(中央から時計回りに)

クリスマスショートケーキ(約6cm×約6cm) 800円

ベリーベリーギフト(約5cm×約5cm)

ショコラプレゼント(約5cm×約5cm)

クリスマスツリー(直径約5cm)／各1,000円

※上記4種類は、12月1日(金)より店販売いたします。

【クリスマス菓子コレクション 2023】



*抹茶テリース

緑の抹茶でクリスマスツリーをイメージした愛らしい抹茶テリース。ホワイトチョコレートと抹茶の絶妙なマリアージュが口の中に広がり、心地よい甘さと苦みが調和します。

2,000円／約12cm



*マンディアンチョコレート

専属のショコラティエが丁寧に手作りする定番の人気商品。チョコレートをベースに、アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオなど、厳選されたナッツが、素材の旨味とともに口の中にひろがります。

2,800円／約15cm



*ソフトジンジャークッキー

ジンジャーブレッドにインスピレーションを受けたソフトクッキー。

400円

*オレンジスパイスケーキ

スターアニスのスパイスを練り込んだパウンドケーキ。

2,000円／約9cm

※洋酒を使用しています。



*チョコレートフロスティ

軽やかにスキーをするスノーマンをホワイトチョコレートで表現。
スノーマンが座るベース部分は、ライスパフチョコレートで仕上げました。

5,000 円／約 15 cm



*シュトーレン

ドイツで長い歴史を持つクリスマスの伝統菓子。上質なバターや風味豊かなドライフルーツ、香ばしいナッツなど、厳選された素材がぎっしり詰まった「シュトーレン」と、和三盆糖を使用した生地、ドライフルーツや木の実をふんだんに練り込んだ「和三盆のシュトーレン」の2種がラインナップ。

シュトーレン 大 4,500 円／約 21 cm

小 2,800 円／約 13 cm

和三盆のシュトーレン 3,000 円／約 14cm

※洋酒を使用しています。

■ ご予約・受け渡しに関して

<予約期間> 2023 年 10 月 2 日(月)～12 月 11 日(月)

<受取期間> クリスマスケーキ 2023 年 12 月 22 日(金)～12 月 25 日(月)

クリスマスショートケーキ、ベリーベリーギフト、ショコラプレゼント、クリスマスツリー

2023 年 12 月 1 日(金)～12 月 25 日(月)

その他の商品 2023 年 11 月 10 日(金)～12 月 25 日(月)

<ご予約・お問合せ> ザ・リッツ・カールトン・グルメショップ (1 階)

平日 9:30 a.m.～7:00 p.m.／土・日・祝日 9:00 a.m.～7:00 p.m.

TEL: 06-6343-7000(代表)

WEB: <https://gourmetshop.ritzcarltonosaka.com/>

※価格はすべて消費税込です。

※写真はイメージです。

#

ザ・リッツ・カールトン大阪について

ザ・リッツ・カールトン大阪は、国際的なホテルグループ、ザ・リッツ・カールトンの日本第一号として、1997 年 5 月に開業いたしました。18 世紀の英国貴族の邸宅を感じさせる洗練された空間、五感を満たすお料理の数々、そして世界中で高い評価を得るザ・リッツ・カールトンならではのきめ細やかなサービスで、お客様にユニークで思い出に残る、パーソナルな体験をご提供いたします。

Instagram: www.instagram.com/ritzcarlton.osaka/

Facebook: www.facebook.com/ritzcarltonosaka/