



2025年9月25日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

“スパークリング シンフォニー”をテーマに 5 種のクリスマスケーキが登場
シュトーレン、パネトーネやチョコレートなどの多彩なクリスマスアイテムも

～9月26日(金)より予約受付開始～



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 2025 年 9 月 26 日(金)より、クリスマス商品の予約受付を開始いたします。

昨春、エグゼクティブペストリーシェフにフレデリック・モローが着任しました。彼が率いるペストリーチームが選んだクリスマスアイテムのテーマは“スパークリング シンフォニー”です。
複数の楽章そして楽器の音色が調和して壮麗なサウンドで聴衆を包み込む「シンフォニー(交響曲)」。そんな交響曲のように、クリスマスシーズンのザ・リッツ・カールトン大阪では、五感に訴えかける様々な体験をご用意しております。ロビーを絢爛豪華に彩るローズのクリスマスツリー、館内レストランでご用意するクリスマスの御馳走やグラスの中で弾けるシャンパーニュ、ライブミュージック、そして華やかで幻想的なクリスマスケーキ。
すべてが一体となり、光・味わい・香り・音・そしておもてなしの心が紡ぐ、記憶に残る聖夜のためのシンフォニーをお届けします。

ダークレッドの大きなリボンやベルベットを思わせるテクスチャーが優美な「ベルベット アリア」、純白とネイビーカラー、シルバーのラメシュガーで雪原に響き渡るノクターン(夜想曲)を表現した「スノーフィールド ノクターン」をはじめとする、光り輝くような冬の祝祭感溢れる5種のクリスマスケーキが登場。

また、クリスマス为主题にしたチョコレート菓子やクリスマスの伝統菓子などを種類豊富にご用意いたしました。中でも、シェフ フレデリックが自ら起こした天然酵母「パネトーネ種」を使用し、じっくりと長時間熟成発酵させる伝統的な製法により、手間と時間をかけた「パネトーネ ディ ナターレ」は、シェフのこだわりの逸品です。

さらに、1階「ザ・ロビーラウンジ」では、今年初めてイギリスの伝統的なクリスマスケーキ「クリスマスプディング」のご提供を行います。イギリスで生まれ育ったパストリーシェフ エリオット・スタデンによる本場の味わいを、英国貴族の邸宅を思わせる空間でゆったりとお楽しみいただけます。

優雅な煌めきに満ちたクリスマスアイテムの数々と共に、大切な方との特別なホリデー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 2025】



ベルベツト アリア

ベルベツトを思わせるエレガントな質感を纏い、ザ・リッツ・カールトンロゴをあしらったプレミアムなクリスマスケーキをご用意しました。ストロベリーのパンナコッタとジュレにホワイトチョコレートバニラムースを重ね、フレッシュストロベリーを贅沢にトッピング。大きなリボンをあしらった、大切な人と過ごすひとときを優雅に彩る贈り物です。

12,000 円 / 直径約 16cm



スノーフィールド ノクターン

雪原に響くノクターン(夜想曲)を純白とネイビーカラーで表現したチーズケーキです。オレンジジュリーとカシスクリームの実味豊かなレイヤーをコク深いクリームチーズムースで包み込みました。口の中で一体となっとなめらかに溶け合い、華やかなハーモニーを奏でます。

9,000 円 / 直径約 16cm



ベリー ノエル

シンプルなものにも上質な素材由来の味わいとパティシエの技が光る、ストロベリーショートは、毎年一番人気を誇るケーキです。しっとりとしたきめ細かなスポンジに、舌触り滑らかなミルク感溢れる生クリームとフレッシュいちごをサンド。ケーキを作り上げるすべての素材にこだわった繊細でやさしい味わいをご堪能ください。

10,000 円 / 直径約 16cm



チェスナッツ キャロル

濃厚な和栗のクリームを使ったモンブランを「ブッシュ・ド・ノエル」に仕立てました。栗のムースに和栗クリームと栗の甘みを引き立てる洋梨ジュリーなどをしのばせ、ダージリンパンナコッタをトッピング。表面にはフィアンティーヌで食感のアクセントを加えたホワイトチョコレートを纏わせ、和栗クリームで木目を表現しました。

9,000 円 / 約 15cm × 約 11cm



エバーグリーン テイル

雪だるまとクリスマスツリーモチーフがキュートな、ホリデーシーズンのパーティーにぴったりの一品。ピスタチオを使ったスポンジ・パンナコッタ・シャンティーやラズベリージュリー、ミルクチョコレートムースを繊細に重ねることで、食感や風味の違いを表現。ツリーはミルクチョコレートとピスタチオで再現しました。ピスタチオの濃厚な味わいを存分にお楽しみください。

9,000 円／直径約 15cm

5 種類のクリスマスケーキは、今年も味をそのままに小さなサイズでもご用意致しました。クリスマスに召し上がるホールケーキのお味見として、また、シーンに合わせた手土産としてもご好評いただいております。



(写真左から)

クリスマスショートケーキ(ベリー ノエルの小さいサイズ)

1,800 円／約 6cm×約 6cm

クリスタルフrost(スノーフィールド ノクターンの小さいサイズ)

1,200 円／直径約 7cm

ベルベツトリース(ベルベツト アリアの小さいサイズ)

1,200 円／直径約 7cm

ピスタチオスレー(エバーグリーン テイルの小さいサイズ)

1,200 円／約 13cm×約 3cm

栗のモンブラン (チェスナッツ キャロルの小さいサイズ)

1,200 円／直径約 7cm

※上記 5 種類は、11 月 15 日(土)より店頭販売いたします。

【クリスマス菓子コレクション 2025】



(写真左から)

マンディアン メヌエツト

アールグレイキャラメルジャムをしのばせたダークチョコレートタブレットの上におもちゃ箱の世界が広がります。

3,500 円／横約 15cm×縦約 7cm×高さ約 5cm

ジョリー サンタ

パンデビス風味のガナッシュをダークチョコレートでコーティングし、サンタクロースを再現しました。

3,000 円 / 直径約 9cm×高さ約 12cm

レッド ノーズ ルドルフ

抹茶サブレにココナツプラーネを重ね、ユーモラスなトナカイを表現。ショコラティエが1点1点手作りで仕上げました。

3,000 円 / 直径約 8cm(サブレ部分)×高さ約 5cm



スノー ジャック

ココアバターとダークチョコレートでストロベリーマシュマロを包みこみました。カップに入れ温かいミルクを注げば、マシュマロ入りのホットチョコレートに。お子様とのひとときや、クリスマスパーティーのお手土産にもおすすめです。

2,300 円 / 横約 7cm(最長部分)×高さ約 10cm



(写真左から)

スパークリング エコー

クリスマスシーズンの定番スイーツ「スペキュロスクッキー」をダークチョコレートでコーティング。クリスマスベルを象ったダークチョコレートの中には濃厚でクリーミーなキャラメルピーカンキャンディを詰め込みました。

2,800 円 / 直径約 8cm × 高さ約 7.5cm

スパークリング スノーフレーク

自然が生み出す繊細な造形美 スノーフレークをホワイトチョコレートで表現し、その中には柚子ピールチョコレートを。ダークチョコレートでコーティングしたベースは、バターの香り豊かなフランス ブルターニュ地方の伝統的な焼き菓子「サブレ・ブルトン」です。

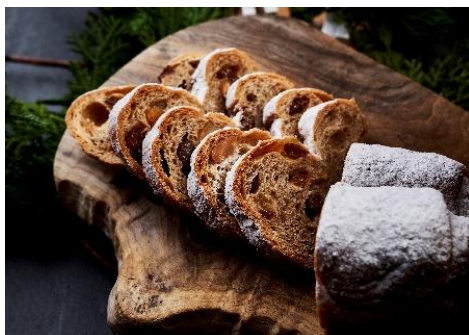
2,800 円 / 直径約 8cm × 高さ約 8cm



パネトーネ ディ ナターレ 大 5,000 円 / 直径約 18cm

パネトーネ ディ ナターレ 小 3,500 円 / 直径約 13cm

クリスマスシーズンに食べられるイタリアの伝統菓子です。生地にはイタリア産の小麦とシェフ フレデリックが起こした天然酵母を用い、長時間ゆっくりと発酵。そこにミルクチョコレートと国産の柑橘類(デコボン・日向夏・柚子・レモン)を使ったホテルメイドのコンフィを加え、香ばしいアーモンドとフロストシュガーをトッピング。フレデリックの高度な技術と情熱が生み出す、芳醇な香りとふんわりやわらかな口当たりをご堪能ください。



クリスマス シュトローレン

ドイツで生まれたクリスマスの伝統菓子。シェフ フレデリック自ら起こしたリングを使った天然酵母で国産小麦を熟成させた生地、バターや国産柑橘類(デコボン・日向夏・柚子・レモン)を使ったホテルメイドのコンフィ、香ばしいナッツなどをたっぷり練りこみました。生地の豊かな風味にフルーツやナッツ、スパイスが見事に調和した味わいが魅力です。

2,800 円 / 約 15cm

【クリスマス プディング】

13 種の材料を用いて 5 週間かけて作られるイギリスのクリスマスに欠かせないスイーツです。パン粉、小麦粉、ミンスミート(卵、砂糖、牛脂をベースに、ドライフルーツ、クルミなどのナッツ類、クローブ、シナモン、ナツメグなどの香辛料、ラム酒などを漬け込んだもの)を混ぜ合わせてオーブンで焼き上げました。温かいクリーム・ブランデーバターと一緒に味わいます。

イギリスで生まれ育ったペストリーシェフ エリオット・スタデンによるクリスマスシーズンだけの味わいを、アイリッシュウイスキークリームティーと共に楽しみください。



・価格:2,400 円(単品)

3,800 円 (アイリッシュウイスキークリームティーとのセットメニュー)

※1,800 円 でハーフサイズをアフタヌーンティーに追加可能です。

・提供場所:1階「ザ・ロビーラウンジ」

・提供期間:11 月 14 日(金)~12 月 25 日(木)

■ ご予約・受け渡しに関して

<予約期間> 9月26日(金)～12月11日(木)

<受取期間> ベルベット アリア、スノーフィールド ノクターン、ベリー ノエル、チェスナッツ キャロル、
エバーグリーン テイル:12月1日(月)～12月25日(木)
クリスマスショートケーキ、クリスタルフロスト、ベルベツトリース、ピスタチオスレー、栗のモンブラン:11月15日(土)～12月19日(金)
その他の商品:11月15日(土)～12月25日(木)

<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。

■エグゼクティブペストリーシェフのご紹介



エグゼクティブペストリーシェフ フレデリック・モローは、ペストリーシェフとして30年以上の経験を持ち、生まれ育ったフランスをはじめ、ベルギー、日本、アフリカ、中国、マレーシア、およびアメリカで働いてきました。料理コンテストにも参加し、2009年の世界ペストリーコンペティションではアメリカ代表として銅メダルを獲得しました。「お客様がペストリーを楽しんでいらっしゃるお姿を拝見すること、それが何よりの喜びです。季節感と多様性を大切にしながらこのホテルならではの高品質なペストリーをご提案してまいります。」と語り、ホテル内のアフタヌーンティーやブッフェ、グルメショップ等でご提供するすべてのスイーツを日々創作しています。文化的なトレンドや料理の歴史に驚異的に精通し、デザート作りという芸術への情熱溢れるフレデリック・モローが紡ぎ出す味わいをどうぞ堪能ください。

###

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/