



2026年9月15日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】  
「ウィンターワンダーランド～冬の夢の世界～」をテーマに  
5種のクリスマスケーキが登場  
～9月16日(水)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2026年9月16日(水)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・カールトン大阪の今年のクリスマスアイテムのテーマは、「ウィンターワンダーランド～冬の夢の世界～」。

エグゼクティブパストリーシェフ フレデリック・モローが率いるパストリーチームが、それぞれの感性和創造力を活かして創り上げたコレクションです。18世紀のヨーロッパ貴族の邸宅で開かれた華やかなクリスマスの祝宴をイメージし、煌めく装飾が彩る優雅な空間と幻想的な世界観を表現しました。雪景色を思わせ

るバニラクリームにストロベリーを贅沢にあしらった「ワンダーストロベリー」、きらめく観覧車を思わせる華やかな佇まいの「ペアー フェリス ウィール」、抹茶サブレを重ねドライフルーツをオーナメントのように飾った「ワンダーツリー」、温かなミルクを注ぐことでマシュマロホットチョコレートをお楽しみいただける、見た目にも愛らしい「スノージャック」など、夢のようなクリスマスをテーマに冬のワンダーランドの世界観を表現した多彩なラインナップをご用意いたしました。上品で華やかなクリスマスアイテムの数々とともに、大切な方と心温まる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 2026】



#### ワンダーストロベリー

冬の夢の世界「ウィンターワンダーランド」をイメージしたクリスマスケーキ。サクサクのアーモンドサブレ、しっとりとしたアーモンドスポンジ、なめらかなストロベリームースとゼリーを重ね、多彩な食感をお楽しみいただけます。フレッシュストロベリーを贅沢にあしらい、雪景色を思わせるバニラクリームで華やかにデコレーション。ピンク色のストロベリーチョコレートで側面をコーティングし、幻想的な冬の世界を表現しました。

11,000 円 / 直径 約 15cm



#### ベリーノエル

毎年一番人気を誇るショートケーキ。しっとりときめ細やかに焼き上げたスポンジに、上品なミルクの風味が広がる生クリームとフレッシュストロベリーをたっぷりとサンドしました。トップには雪をまとうたようなフレッシュストロベリーをたっぷりと使用。口の中ではほどけるスポンジとクリームが織りなす絶妙なハーモニー。長年にわたり、多くのお客様から親しまれているロングセラーです。

11,000 円 / 直径 約 15cm



#### ウィンターアンバー

シェフ フレデリックの感性が息づくクリスマスケーキ。焙煎による芳醇な香りという共通点を持つほうじ茶とキャラメルが醸し出す、奥行きのある味わいが魅力です。キャラメル風味のスポンジにほうじ茶キャラメルジャムを忍ばせ、軽やかなバニラシャンティが繊細な調和を奏でます。トップを彩る琥珀色のほうじ茶キャラメルゼリーは、凍てつく湖面に映る冬の陽光を思わせる幻想的な輝き。香りと味わいが幾重にも重なり合う、聖夜にふさわしい優雅な一品です。

9,500 円 / 直径 約 15cm



### フォレストリース

香ばしく焼き上げたアーモンドサブレに、カシスのほのかな酸味を忍ばせたアーモンドクリームを重ね、爽やかなオレンジゼリーがアクセントを添えます。抹茶のムースを軽やかな抹茶とホワイトチョコレートのクリームで包み込み、冬の森のリースを思わせる華やかな姿に仕上げました。トップにはストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーを彩り豊かにあしらひ、冬の森を彩るクリスマスリースを表現。抹茶の奥深い味わいとベリーの果実味あふれる酸味が調和します。

10,000 円 / 直径 約 18cm



### ペアー フェリス ウィール

丁寧に仕上げたチョコレートクリスピーに、濃厚なチョコレートムースにしっとりとしたヘーゼルナッツとチョコレートのスポンジを重ね、なめらかな洋梨のババロア、みずみずしい洋梨ゼリー、軽やかな洋梨シャンティを幾層にも重ねました。芳醇なチョコレートの深いコクと、洋梨の気品ある甘みが洗練された味わいへと昇華します。きらめく観覧車を思わせる華やかな佇まいで、「ウィンターワンダーランド」の幻想的な世界観を表現。

9,500 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)

スノーフォレスト(フォレストリースの小さいサイズ)

1,300 円/直径約 7cm

アンバードリーム(ウィンターアンバーの小さいサイズ)

1,300 円/直径約 7cm

メリーペアー(ペアー フェリス ウィールの小さいサイズ)

1,300 円/直径約 7cm

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

ストロベリーミスティーク(ワンダーストロベリーの小さいサイズ)

1,300 円/直径約 7cm

※上記 5 種類は、11 月 13 日(金)より店頭販売いたします。

## 【クリスマス菓子コレクション 2026】



### (写真左から) ワンダーツリー

クリスマスツリーをモチーフにした華やかな一品。抹茶サブ  
レを重ね、ドライフルーツをオーナメントのように飾りました。  
ヘーゼルナッツのジャンドゥーヤを幹に見立て、トップにも  
丸いジャンドゥーヤをあしらひ、ピスタチオで彩り豊かに仕上  
げています。

3,500 円／直径約 14cm×高さ約 19cm

### ヘーゼルナッツ マンディアン タブレット

可愛らしいサンタクロースが目を引くマンディアンタブレッ  
ト。キャラメリゼしたヘーゼルナッツをミルクチョコレートで挟  
み、香ばしく豊かな風味をお楽しみいただけます。

3,000 円 / 縦約 7cm×横約 15 cm×高さ約 3cm

### スノーウィーベアー

香り豊かな抹茶サブレの上に、愛らしいホワイトベアのミルク  
チョコレートをあしらいました。ココナッツのジャンドゥーヤが  
味わりに奥行きを添える、遊び心あふれる一品です。

4,000 円 / 直径約 14cm×高さ約 14cm



### 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ぎ、マシュマロ  
ホットチョコレートをお楽しみください。

2,300 円 / 横約 7cm(最長部)×高さ約 10cm

### (写真左から)

#### トラベルケーキ ヘーゼルナッツ

しつとりと焼き上げたヘーゼルナッツのパウンドケーキに、ゆずと  
マンダリンの爽やかなジャムをサンド。ヘーゼルナッツのジャン  
ドゥーヤをのせ、なめらかなミルクチョコレートでコーティングしま  
した。

4,000 円 / 縦約 5.5cm×横約 21.5cm×高さ約 6cm



#### トラベルケーキ チョコレートオレンジ

ダークチョコレートとオレンジのパウンドケーキに、グランマニエ  
が香るオレンジとレーズンのジャムをサンド。ダークチョコレート  
ガナッシュでコーティングし、アーモンドの香ばしさを添えまし  
た。

4,000 円 / 縦約 5.5cm×横約 21.5cm×高さ約 8cm

### (写真左から)

#### 抹茶テリーヌ

ホワイトチョコレートのコク深さと抹茶の絶妙なマリージュが口  
の中に広が心地良い甘さと苦みの余韻をお楽しみいただけます。

2,300 円 / 縦約 4.5cm×横約 12cm



#### チーズテリーヌ

クリームチーズにホワイトチョコレートを合わせた、コク深い味わ  
いのチーズテリーヌ。レモンゼストの爽やかな香りをお楽しみい  
ただけます。

4,200 円 / 縦約 4cm×横約 17cm



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イタリアで古くから親しまれている伝統菓子です。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(デコポン・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。

## ■ ご予約・受け渡しに関して

<予約期間> 9 月 16 日(水)～12 月 11 日(金)

<受取期間>

ワンダーストロベリー、ベリーノエル、ウィンターアンバー、フォレストリース、ペアー フェリス ウィール:

12 月 1 日(火)～12 月 25 日(金)

※12 月 19 日(土)～12 月 25 日(金)は店頭販売をいたします。(販売数量に達し次第終了となります。)

クリスマスショートケーキ、ストロベリーミスティーク、メリーペアー、アンバードリーム、スノーフォレスト:

11 月 13 日(金)～12 月 18 日(金)

その他の商品: 11 月 13 日(金)～12 月 25 日(金)

<配送> 「パネトーネ ディ ナターレ 大」、「パネトーネ ディ ナターレ 小」は配送可能です。

\*別途送料・箱代が必要となります。

<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: [ザ・リッツ・カールトン・グルメショップ 予約ページ](#)

## ■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ご堪能ください。

※価格はすべて消費税込みの料金となります。

※写真はイメージです。

※メニューは予告なく変更となる場合がございます。

# # #

## 【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/](http://www.instagram.com/ritzcarlton.osaka/)

Facebook: [www.facebook.com/ritzcarltonosaka/](http://www.facebook.com/ritzcarltonosaka/)