

ホテルケーキ Hotel Cake

特別な聖夜を
ホテルのケーキで演出。



みなと街神戸の観光、国際交流の拠点にふさわしい様々な機能を備えたシティホテル。旬の素材、伝統の技、ホテルシェフ自慢の味をお楽しみください。

神戸

ふんわり焼き上げたスポンジにストロベリーをサンドしました。やさしい上品な味わいのクリームで仕上げました。



C-09 販売予定数250個 酒微量

神戸ポートピアホテル
ガトー・ノエル・オ・フリーズ 5号

本体価格 **4,900**円 (税込5,292円)
●直径/約15cm

C-10



チョコレートのスポンジにムースショコラとバニラクリームをサンドしました。フィアンティーヌのサクサクとした食感がアクセントの味わい深いチョコケーキです。

C-10 販売予定数100個 監修 酒微量

神戸ポートピアホテル
ガトー・ノエル・オ・ショコラ 5号

本体価格 **4,600**円 (税込4,968円)
●直径/約15cm



新幹線「新神戸駅」直結、神戸の絶景を誇る37階建ての高層ランドマークホテル。

神戸

厳選された口当たりの良いなめらかなホイップクリームを、ふんわり柔らかなスポンジ生地にサンド。甘酸っぱい苺で、家族や友人と過ごすクリスマスに華を添えてくれます。

C-11 販売予定数150個 監修 酒不使用

ANAクラウンプラザホテル神戸
いちごのクリスマスケーキ 5号

本体価格 **5,200**円 (税込5,616円)
●直径/約15cm



京都駅直結で、利便性と洗練された施設を誇るホテルグランヴィア京都。特別な一時にふさわしい、パティシエオリジナルケーキを今年もご用意しております。

京都

タルトにしっとりとしたスポンジと特製カスタードクリームを絞り、厳選した苺をたっぷり飾り甘酸っぱいソースをかけて仕上げました。

C-13 販売予定数300個 酒微量

ホテルグランヴィア京都
あまおう苺のX'masタルト

本体価格 **6,019**円 (税込6,501円)
●直径/約18cm



全室レイクビューが魅力のびわ湖畔に佇むリゾートホテル。地元食材を使用した自慢のクリスマスケーキです。

滋賀

スポンジ生地に滋賀県産の小麦粉、卵を使用。山田牧場のバターとの相性をお楽しみください。

C-14 販売予定数160個 酒不使用

琵琶湖ホテル
里山デコレーションケーキ2025

本体価格 **6,800**円 (税込7,344円)
●直径/約14.5cm



艶やかな光沢と濃厚で深みのある甘味のチョコレートが印象的。チョコレートのスポンジに、相性抜群の甘酸っぱい苺をサンドしたご家族で楽しめるケーキです。



C-12 販売予定数150個 監修 酒不使用

ANAクラウンプラザホテル神戸
いちごのチョコレートケーキ 5号

本体価格 **5,200**円 (税込5,616円)
●直径/約15cm



パティスリーケーキ

Patisserie Cake

関西を代表するシェフパティシエ達が
あなたの為に用意したスペシャルティ



【オーナーシェフ パティシエ】

狩野 智氏

関西や首都圏のパティスリーを経て、レストランでシェフパティシエを務めたのち、2017年大阪・淀川区でTouchez du boisをオープン。2024年秋に大阪・東淀川区に移転しリニューアルオープン。伝統菓子をベースに、モダンなテイストを織り交ぜた創作菓子を作る。



トウシェドゥ ボワ
大阪・東淀川区

Touchez du boisは直訳すると「樹に触れる」という意味ですが、フランスでは「いいことがありますように」という意味があり、Touchez du boisのお菓子に触れることで「皆様にいいことがありますように」という想いが込められています。

Touchez du bois



レモンゼストを加えたホワイトチョコガナッシュとヘーゼルナッツのプラリネをレモンガラスのムースでまとめました。

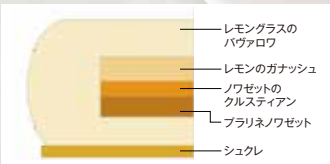
※阪急オアシス・イズミヤ・ディリーカナート限定品

C-05 販売予定数100個 酒不使用

トウシェドゥ ボワ
ノエルシトロネル 4号

本体価格 **4,200**円(税込4,536円)

●直径/約12cm



お渡し
12/24(水)
限定



【オーナーシェフ パティシエ】

玉置 智也氏

大阪西梅田の「ショコラティエ パレド オール」、北浜「レストラン ルボンデジュール」で修行後、2013年11月大阪福島区に「パティスリー クロシェ」をオープン。



パティスリー クロシェ
大阪・福島区

店名のCrochet(クロシェ)とは、フランス語でかぎ編みの意味。一本の糸からさまざまな布ができるように、クロシェのお菓子がたくさんの人の心を温め、幸せな空間を作り出せたらという想いが込められています。



コクのあるビスタチオのクリームやガナッシュと甘酸っぱさとキレのあるラズベリーといちごのムースが大人の味わいに。

※阪急オアシス・イズミヤ・ディリーカナート限定品

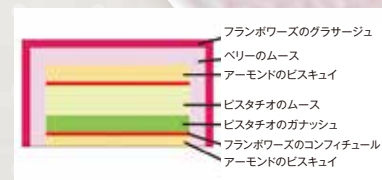
C-07 販売予定数80個 酒微量

パティスリー クロシェ
ルージュノエル 4号

本体価格 **4,500**円(税込4,860円)

●直径/約12cm

お渡し
12/24(水)
限定



フランボワーズのガラサージュ
ベリーのムース
アーモンドのビスキュイ
ビスタチオのムース
ビスタチオのガナッシュ
フランボワーズのコンフィチュール
アーモンドのビスキュイ



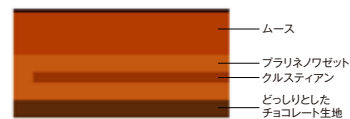
【オーナーシェフ パティシエ】

村田 義武氏

上本町「なかに亭」、東京・横浜の「パティスリー」で研修を積み、再び「なかに亭」に戻りスーシェフに就任。2011年パティスリー ルシェルシェをオープン。

パティスリー ルシェルシェ
大阪・西区南堀江

2011年に大阪南堀江で開業。「ルシェルシェ」とはフランス語で“探求”。探求心から早くも大阪の代表パティスリーのひとつに。



トップにムースショコラ、プラリネノワゼットとミルクチョコの濃厚ムースの中にはサクサク食感のクルスティアンで星空をイメージしました。

※阪急オアシス・イズミヤ・ディリーカナート限定品

C-06 販売予定数80個 酒不使用

パティスリー ルシェルシェ
エトワールショコラ 4号

本体価格 **4,500**円(税込4,860円)

●直径/約12cm

お渡し
12/24(水)
限定



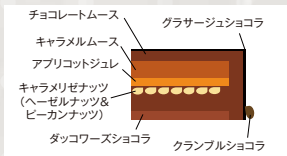
【オーナー ショコラティエ】

植松 真央氏

エクチュア2代目ショコラティエ。ベルギー・フランスでの3年間の修行後、帰国。エクチュアの味わいはそのままに、素材の個性を組み合わせたフレッシュで生き生きとした味わいのチョコレートを開発しています。

Ek Chuah エクチュア
大阪・中央区谷町

1986年大阪心斎橋に、大阪初のチョコレート専門店として創業。日本の気候や風土の中で「おいしい」と感じる繊細で独創的なチョコレートを追求しています。



濃厚なチョコレートとアプリコットの甘みと酸味、ほんのり効かせたキャラメルの風味を絶妙なバランスで表現した、濃厚なチョコレートケーキです。

C-08 販売予定数50個 酒微量

Ek Chuah エクチュア
ショコラケーキ 4号

本体価格 **5,300**円(税込5,724円)

●直径/約12cm

お渡し
12/24(水)
限定



ケーニヒスクローネ Konigs-Krone



Königs-Krone
COLLECTION JAPAN

ケーニヒスクローネ
神戸・三宮

素材の味をそのまま生かした
シンプルで素朴なお菓子を、
どうぞお楽しみください。



ハート型のケーキには生クリーム、いちご、りんごをサンドし
周りにはカラフルなシュークリームをトッピングした
色鮮やかでハッピーになれるケーキです。

C-01 販売予定数100個 酒微量

ケーニヒスクローネ
みんなでハッピークリスマス
(サンタバルーン付)

本体
価格 5,000円(税込5,400円)
●直径/約21cm ※風船は別添です。

生クリーム、りんご、
いちごをサンドし、
カラフルなシュークリームを
トッピングした
色鮮やかなケーキです。

C-02 販売予定数300個 酒微量

ケーニヒスクローネ
クローネクリスマス 5号

本体
価格 3,500円(税込3,780円)
●直径/約16cm



可愛いハート型のケーキの中は
いちごたっぷりのクリームをサンドし、
上にもいちごをたっぷりトッピングした
いちご好きにはたまらないケーキです。

C-03 販売予定数300個 酒微量

ケーニヒスクローネ
スイートクリスマス 5号

本体
価格 3,500円(税込3,780円)
●直径/約16cm

ティラミス、チョコ、いちご、
モンブラン、抹茶、マンゴー、
クローネの人気商品が一つに!

C-04 販売予定数400セット

酒使用

ケーニヒスクローネ
クリスマスチョイス
コレクション6個入

本体
価格 3,700円(税込3,996円)
●1個:直径/約7cm



オリジナルケーキ SWEETSful

SWEETSful(スイーツフル)とは「スイーツで心を満たしてほしい」をコンセプトに商品開発している阪急オアシス・イズミヤ・関西スーパーのオリジナルブランドです。

淡路島牛乳と三温糖を使用したスポンジに、ピーチと北海道産生クリーム入りホイップクリームを2層にサンドし、「ゆめのかいちご」をトッピングしました。



ゆめのかいちごが6粒乗っていておいそう〜♡

Sポイント
200pt進呈

C-47 販売予定数600個 酒微量

スイーツフル
クリスマスデコレーション
(ゆめのかいちご) 5号

本体価格 **3,980**円(税込4,299円)
●直径/約15cm

EXPLANATION

●ゆめのかいちご

甘みと酸味のバランスが良く、ジューシーな食感。白い生クリームにも映え、見た目も華やかなクリスマスケーキを演出します。



素材へのこだわり

●北海道産生クリーム入りホイップ

●淡路島牛乳と三温糖を使用したスポンジ

淡路島牛乳のおいしさの秘密は、「環境、育成技術、酪農家から工場までの距離が近い」ため、生乳の鮮度の良さが特徴。まろやかなコクと濃厚な味をお楽しみいただけます。



EXPLANATION

素材へのこだわり

●ゆめのかいちご

甘みと酸味のバランスが良く、ジューシーな食感。



●チョコホイップ



●淡路島牛乳と三温糖を使用したスポンジ

淡路島牛乳のおいしさの秘密は、「環境、育成技術、酪農家から工場までの距離が近い」ため、生乳の鮮度の良さが特徴。まろやかなコクと濃厚な味をお楽しみいただけます。



Sポイント
200pt進呈

C-48 販売予定数250個 酒微量

スイーツフル
クリスマスデコレーション(チョコ) 5号

本体価格 **3,980**円(税込4,299円)
●直径/約15cm

淡路島牛乳と三温糖を使用したチョコスポンジに、チョコホイップクリームを2層にサンドし、「ゆめのかいちご」をトッピングしました。



スポンジに栗のダースとマロンホイップをサンドし、マロンクリームとマロンホイップで飾り付けました。栗の濃厚な味わいと優しい甘さを楽しめるケーキです。



Sポイント
100pt進呈

C-49 販売予定数170個 酒微量

スイーツフル
栗を味わうモンブランショート 4号

本体価格 **3,480**円(税込3,759円)
●直径/約12cm

