

<報道関係各位>

2025 年 9 月 18 日

アートホテル大阪ベイトワー
重なり合う味わいが、ひとつの笑顔に
高さ約 40cm のツリー型ケーキ

クリスマスケーキコレクション全 6 種類を 10/1～予約受付開始

アートホテル大阪ベイトワー（所在地：大阪府大阪市港区、総支配人：守屋浩二、以下当ホテル）の 2 階「SARAS PATISSERIE（サラス パティスリー）」では、ホリデーシーズンに向け、ホテルパティシエが手掛ける 2025 年クリスマスケーキコレクションのご予約を 10 月 1 日（水）より開始いたします。



今年のクリスマスケーキは、大切な方々とのひとときに華やぎと楽しさを添えるため、モミの木をモチーフにしたツリー型ケーキをはじめ、苺とシャインマスカットを贅沢に飾り付けた可愛らしいハート型のレアチーズケーキや鮮やかな赤色が美しいミラーケーキ、そして天使の羽をまとった苺のケーキなど、心温まる聖夜を彩る全 6 種類を販売いたします。

特に高さ約 40cm のモミの木をモチーフにしたツリー型ケーキ「^{メモワール}**Mémoire ～クリスマスの記憶～**」と「^{リュミエール}**Lumière ～雪にとけた願い～**」は、それぞれ事前予約限定各 1 台で販売。リンゴの爽やかな風味をきかせたキャラメルパウンドをベースに、ヘーゼルナッツ入りチョコレートや、キャラメルムース、ホイップクリーム、紅茶のガナッシュ、リンゴのコンポートなどを何層にも重ね、一口ごとに変化する味わいをお楽しみいただけます。「大切な人たちと囲む、にぎやかで楽しいひとときに寄り添えるように」—そんな願いを込めて、ホテルパティシエが心を込めて紡ぎ出したクリスマスケーキです。

当ホテルがお贈りするクリスマスケーキコレクションで、ご家族やご友人との素敵な時間をお過ごしください。

■商品概要

① ^{メモワール}**Mémoire ～クリスマスの記憶～** 30,000 円

限定 1 台（サイズ：高さ約 40cm、土台直径約 24cm、重さ約 3kg）

モミの木をモチーフに、葉一枚ずつをチョコレートクリームで表現。ツリーの周りにはアイシングクッキーのギフトボックスや人形をにぎやかに飾り付け、ホワイトチョコレートやビターチョコレートのオーナメントがさらに美しさを引き立てます。まるでツリーを囲むような、心温まる時間をお届けします。



② ^{リュミエール} Lumière ～雪にとけた願い～ 30,000 円

限定 1 台（サイズ：高さ約 40cm、土台直径約 24cm、重さ約 3kg）
ホワイต์クリスマスイメージし、甘さ控えめのホイップクリームで雪化粧をまとったツリーに仕上げました。繊細なデザインのホワイต์チョコレートのオーナメントは、パティシエのこだわりが詰まった一品です。
可憐で幻想的な聖夜に、特別な輝きを添えます。



③ ^{デュオ・アンシャンテ} Duo Enchanté ～天使の二重奏～ 12,000 円

限定 20 台（サイズ：直径約 20cm）
みずみずしい苺とシャインマスカットがのったフルーツたっぷりの可愛らしいハート型のレアチーズケーキ。レモンコンフィをアクセントに、すっきりとした後味が口の中いっぱいに広がります。
※11月30日（日）まで早割予約で 10,000 円



④ ^{ラルム・ダンジュ} Larmes d'Ange ～ひとしずくの祈り～ 6,000 円

（サイズ：直径約 20cm）

艶やかな赤色がひととき美しく、思わず魅了されるミラーケーキ。
濃厚なグラサージュに合わせたフルーティーなムースとゼリーが絶妙な味わいを生み出します。



⑤ ^{ブリュム・ダンジュ・ブランシュ} Plume d'Ange Blanche ～白い天使のささやき～（右） 4,500 円

⑥ ^{ブリュム・ダンジュ・ノワール} Plume d'Ange Noire ～黒い天使の微笑み～（左） 4,500 円

（サイズ：直径約 12cm/4 号）

まるで天使の羽をまとった、華やかな苺のショートケーキ。
甘さ控えめの生クリームと濃厚なチョコレートの 2 種類をご用意。
シンプルながらも奥深い味わいをお楽しみいただけます。



※写真は全てイメージです。※料金は税金を含みます。

■アートホテル大阪ベイタワー「クリスマスケーキコレクション」概要

予約受付期間：2025 年 10 月 1 日（水）～12 月 18 日（木）15:00 まで

※限定販売については予定数に達し次第受付終了

早割予約期間：2025 年 10 月 1 日（水）～11 月 30 日（日）まで

※早割対象は③「Duo Enchanté ～天使の二重奏～」のみとなります。

お引き渡し日：2025 年 12 月 23 日（火）～12 月 25 日（木）11:00～18:30 まで

お引き渡し方法：2 階「SARAS DELICATESSEN」前のご予約受け渡し専用ブースでのお渡しとなります。

※本商品はご来店でのお渡し限定となり、配送は承っておりません。

■ご予約・お問い合わせ

SARAS PATISSERIE（サラス パティスリー）2 階

TEL: 080-4585-9813

営業時間：11:00～19:00

公式ウェブサイト: <https://saras-deli-pastry.com>

— 「アートホテル大阪ベイタワー」概要 —

【名 称】 アートホテル大阪ベイタワー

【所 在 地】 〒552-0007 大阪市港区弁天 1-2-1 TEL: 06-6577-1111（代）

	交通：JR 大阪環状線・大阪メトロ中央線「弁天町駅」すぐ／「新大阪駅」より電車で約 12 分、関西国際空港より電車で約 60 分、大阪メトロ中央線「夢洲」駅まで約 13 分
【階 数】	地上 51 階建
【客 室】	458 室／全 16 タイプ
【レストラン】	レストラン 4 店舗、バー 1 店舗、デリカテッセン 1 店舗、パティスリー 1 店舗 ■ 51 階 SKY BUFFET 51 ■ 20 階 鉄板焼 RURI／割烹みなと／BAR LOUNGE TWENTY ■ 2 階 SARAS CAFE & BRASSERIE SARAS DELICATESSEN SARAS PATISSERIE
【館内設備】	ロビー／フロント／会議室／宴会場／無料 Wi-Fi 完備
【お問い合わせ先】	TEL：06-6577-1111（代） 公式ウェブサイト： https://www.osaka-baytower.com/

アートホテル

ビジネスや観光の拠点として、国内の主要都市でさまざまなライフスタイルイベントに対応するフルサービスホテル。結婚式・謝恩会・歓送迎会などの各種パーティーやコンベンションなど、宴会・バンケットホールのほか、オールデイダイニングやレストラン・カフェ・ベーカリーなどを備え、幅広いお客様にご利用いただいております。
※施設により付帯設備は異なります。

北海道①アートホテル旭川 青森②アートホテル青森、アートホテル弘前シティ 岩手①アートホテル盛岡 新潟②アートホテル新潟駅前、アートホテル上越 東京①アートホテル日暮里 ラングウッド 千葉①アートホテル成田 大阪①アートホテル大阪ベイタワー（空庭温泉 OSAKA BAY TOWER）福岡①アートホテル小倉ニュータガワ 大分①アートホテル大分 宮崎①アートホテル宮崎 鹿児島①アートホテル鹿児島 沖縄①アートホテル石垣島

【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	新社名：アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日より） 旧社名：株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
事業内容	ホテル、旅館の管理運営
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目 10 番 1 号 六本木ヒルズ森タワー41 階
設立年月日	1999 年 7 月 8 日
資本金	1 億円
運営棟数／客室数	国内 184 棟 25,342 室（レジデンス 38 室を除く、2025 年 9 月 1 日時点）
従業員数	12,177 名（2025 年 9 月 1 日現在、グループ会社を含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコンア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 170 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートウパス）が 2025 年 5 月 29 日始動しました。

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>

— 取材に関するお問合せ —

アートホテル大阪ベイタワー マーケティング担当 安松・白山
TEL: 06-6577-1115 FAX: 06-6573-2855 E-mail: kaori.usuyama@iconia.co.jp