



CHRISTMAS CONFECTIONERIES

クリスマススイーツセレクション

2024年のクリスマスは、インターコンチネンタルホテル大阪のクリスマスケーキで特別な思い出を。エグゼクティブスーシェフ濱本佳秀が率いるチームが、芳醇なあまおうを主役にしたショートケーキなど、3種類のクリスマスケーキをご用意いたしました。大切な方とのディナーやパーティーに、笑顔があふれる瞬間をお届けします。

Make Christmas even more special with a cake from InterContinental Osaka. Our pastry team has crafted three delightful Christmas cakes, including a shortcake featuring rich and fragrant Amaou strawberries. Whether for an intimate dinner or a festive party, our cakes will add a touch of joy and create unforgettable moments with your loved ones.

For inquiries お問い合わせ Tel: 06-6374-5700(代表)



INTERCONTINENTAL
OSAKA

CHRISTMAS CONFECTIONERIES

クリスマススイーツセレクション

予約期間:

2024年10月3日(木)12:00~12月19日(木)

Booking period:

3 October - 19 December 2024

Please
book online

ご予約はオンライン
にて承ります



受け取り期間:2024年12月21日(土)~25日(水)

Pick-up period :21 - 25 December 2024



1. InterContinental Osaka Amaou Strawberry Shortcake

インターコンチネンタルホテル大阪 あまおう苺のショートケーキ

直径12cm(2~4名様分) ¥6,000 数量限定

豊潤な生クリームと、厳選された甘酸っぱいあまおう苺が織りなす至福のハーモニーをお届けする、クリスマスにぴったりのショートケーキです。素材の持ち味を生かし、シンプルながらも華やかな見た目に仕上げた、王道であり特別なクリスマスケーキです。

This delightful shortcake, perfect for Christmas, offers a blissful harmony of rich fresh cream and carefully selected sweet and tangy Amaou strawberries. Showcasing the true flavours of each ingredient, it is a classic yet special Christmas cake, simple in its essence but elegantly presented.



2. Manjari Chocolat de Noël

マンジャリチョコレートムースとキャラメルブリュレ

直径12cm(2~4名様分) ¥5,200 数量限定

フランス・ヴァローナ社のマンジャリとジバラ・ラクテ、2種の厳選されたカカオを使用した濃厚なチョコレートムースに、香ばしいキャラメルブリュレを閉じ込めました。リッチな味わいのムースに、ラズベリーの酸味が爽やかなアクセントとなり、奥深い味わいを生み出します。艶やかなチョコレートグラサージュでコーティングし、見た目も上品で贅沢感のある一品です。

This rich chocolate mousse, crafted with two carefully selected cacao varieties from Valrhona in France—Manjari and Jivara Lactée—encloses a layer of fragrant caramel brûlée. The richness of the mousse is complemented by a refreshing hint of raspberry, creating a complex and sophisticated flavour. Coated with a glossy chocolate glaze, this dessert is as elegant and luxurious in appearance as it is in taste.



3. Bûche de Noël blanche

ホワイトブッシュドノエル

12cm×8cm(2~4名様分) ¥5,200 数量限定

しっとりとした白いロールケーキ生地で、濃厚なマスカルポーネクリームと爽やかなストロベリームースを包みました。外側は、フランス・ヴァローナ社のホワイトチョコレート オリパスを贅沢に使用したクリームを纏わせ、雪景色を思わせる美しいブッシュドノエルに仕上げました。

A soft, moist white sponge cake is rolled with rich mascarpone cream and a refreshing strawberry mousse. The exterior is generously coated with a luxurious cream made from Valrhona's white chocolate, Opalys, creating a beautiful Bûche de Noël reminiscent of a snowy landscape.

■ 受け渡し場所:

12月21日(土)~23日(月)11:00~20:00:1階 ストレス

12月24日(火)、25日(水)11:00~20:00:2階 宴会場

※ご予約にはオンラインクレジット決済が必要です。

※12月20日(金)以降のキャンセルは、キャンセル料として全額を頂戴します。

※内容が変更となる場合がございますので予めご了承ください。

※軽減税率の対象商品です。料金には8%の消費税が含まれております。

■ Pick-up venue:

21 - 23 December (11 am - 8 pm) 1st Floor STRESSED

24 & 25 December (11 am - 8 pm) 2nd Floor Banquet room

※Online credit card pre-payment is required for reservation.

※Cancellations made on or after Friday, 20th December will incur a full charge.

※Menus are subject to change without advance notice.

※The above items are subject to a reduced tax rate. Prices include 8% sales tax.

焼き菓子店頭販売期間:12月1日(日)~25日(水)

Available to purchase at STRESSED from 1 - 25 December



Candied Chestnuts
and Yuzu Stollen

マロングラッセと柚子の
シュトーレン

1本 ¥2,500



Panettone

パネトーネ

1個 ¥1,500



Cranberry and Rum Raisin
Gugelhupf

クランベリーとラムレーズンの
クグロフ

1個 ¥1,200



Santa Claus Bread

サンタパン

1個 ¥650