



聖夜を彩るクリスマスケーキ、シュトーレン、デリカテッセンの

予約を 10 月 15 日より開始

新作から定番まで、クリスマスケーキ 4 種が新たな装いで



クリスマスケーキ 4 種

ホテルオークラ神戸（所在地：神戸市中央区 代表取締役社長 総支配人：石垣 聡）は、2026 年 10 月 15 日（木）よりホリデーシーズンを彩るクリスマスケーキ、シュトーレン、デリカテッセンのご予約を開始いたします。商品のお渡しは 12 月 12 日（土）～25 日（金）の期間となります。

本年もホテルオークラ神戸のクリスマス商品をさまざまなダイニングシーンでお楽しみいただけるよう、クリスマスケーキ 4 種、シュトーレン 2 種、デリカテッセン 3 種をご用意しました。より洗練された新作から長く愛される定番まで、大切なひとときに華やぎを添えるクリスマスシーズン限定商品をお届けします。

装いを新たに登場した 4 種のクリスマスケーキ。中でも本年のおすすめは、デザインとレシピを一新した『ブッシュ・ド・ノエル』です。ピスタチオのジョコンド生地は、ピスタチオパウダーを使用することで、しっとりとした食感と豊かな風味を味わえます。さらに、ラズベリーの果肉を加えた特製クリームを重ね、表面を濃厚なピスタチオクリームで仕上げました。ピスタチオの深みのあるコクと香りを存分にお楽しみいただける一品です。

『ノエルショコラ』は、チョコレートムースの中に、上品な苦みのコーヒークリームとマスカルポーネクリームを閉じ込めました。クリスマスツリーに見立ててデコレーションしたピスタチオのシャンティークリームが彩りを添える大人の味わいのケーキです。その他、定番のショートケーキ『ホワイトクリスマス』や、より厳選素材を使用した 60 台限定の『プレミアムクリスマスショートケーキ』も販売いたします。

また、クリスマスに欠かせないドイツの伝統菓子「シュトローレン」は、プレーンの『クリスト シュトローレン』とビターチョコレートをベースにした『シュトローレン ノワール』の 2 種類をご用意。芳醇なドライフルーツやナッツを贅沢に散りばめており、日ごとに深まる味わいがクリスマスまでの時間をより豊かに演出いたします。

その他、ホテルの味わいをそのまま楽しめるデリカテッセンも豊富にご用意しております。中でも、オークラ伝統の技法で仕上げる『国産牛ローストビーフ』は、熟練のシェフが見極める上質な国産牛のロース肉のみを使用した贅沢な商品です。低温調理することで肉全体に均一に火が通り、凝縮した肉の旨味をお楽しみいただけます。

ホテルパティシエとシェフが手がける多彩な商品が聖夜の食卓を華やかに演出します。

クリスマス商品一覧（価格は消費税込）



『プレミアムクリスマスショートケーキ』※限定 60 台
¥ 8,500（直径 15cm）



『ホワイトクリスマス』
¥ 5,950（直径 15cm）
¥ 3,950（直径 9cm）



『ブッシュ・ド・ノエル』

¥ 5,950 (直径 15cm)



『ノエルショコラ』

¥ 5,950 (直径 15cm)



『シュトーレン ノワール』 (写真左)

『クリスト シュトーレン』 (写真右)

各 ¥ 3,600 (約 18cm)



『国産牛ローストビーフ』

¥ 17,000 (4~5 人前)

¥ 9,500 (2~3 人前)



『ビーフパイ 2 種の粒マスタード添え』

¥ 2,300 (2 人前)



『国産骨付き鶏もも肉のコンフィ』

¥ 2,000 (1 本)

クリスマス商品提供概要

予約期間：2026年10月15日（木）～12月22日（火）※3日前までの要予約

お渡し期間：2026年12月12日（土）～12月25日（金）11:00～19:00

お渡し場所：

12月12日（土）～22日（火）／ホテルオークラ神戸 ロビー階 カジュアルダイニング「カメリア」

12月23日（水）～25日（金）／ホテルオークラ神戸 1階 宴会場「Icho-銀杏-」

ご予約・お問い合わせ：TEL.078-333-3522（カジュアルダイニング「カメリア」）

公式サイト：<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/christmas/>

ホテルオークラ神戸について

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに建つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、神戸ポートタワーや観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心とむひとときをお届けいたします。



所在地：〒650-8560 神戸市中央区波止場町 2-1

TEL：078-333-0111（代表）

公式サイト：<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

【公式 SNS】

Instagram：<https://www.instagram.com/hotelokurakobe/>

Instagram（Wedding）：https://www.instagram.com/hotelokurakobe_wedding/

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室

TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

E-mail：event1@kobe.hotelokura.co.jp

担当：山地、水口、難波

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。