
Christmas Cake
2026
Christmas Eve in 2026 will be a cold moon.
Art Hotel
Osaka Bay Tower

ムーンリット シャレー

Moonlit Chalet

限定1台

月明かりの雪景色に佇むバニラサブレの家の中には6種の焼き菓子が!
お菓子の家を支える土台は、甘酸っぱい苺を敷き詰め、
濃厚なピスタチオクリームで挟んだフランスの伝統菓子「フレジェ」に仕立てました。
大人も子供も心躍るクリスマスケーキです。
(土台幅約27cm×高さ約5cm、家の高さ約40cm)

高さ約40cm!

30,000円 要予約制・事前支払い

※本商品は高さと重みがございます。
大きな箱でのお渡しのため2名様以上でのお受け取り、
お車でのご来店をおすすめいたします。
※繊細な商品のため、傾けたり揺らしたりせず、水平にお持ち運びください。

小麦 たまご 乳 くるみ



クリスマスイブに迎える、
今年最後の満月"Cold Moon"



コールドムーン

Cold Moon

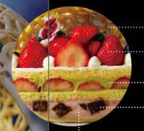
限定20台

(早割)10,000円
(通常)12,000円

要予約制・事前支払い

今年最後の満月「コールドムーン」を
モチーフにした、幻想的で美しいケーキ。
宝石箱のように彩られた苺を、
厳選されたフランス産ホワイトチョコレートの
上品な甘さで包みました。
(サイズ:直径約15cm)

小麦 たまご 乳 くるみ



ホワイトチョコレート
苺・ラズベリー・ブルーベリー
抹茶アーモンドの
ホワイトチョコクリーム
ブラウニー(アプリコット・くるみ)
苺のムース

サイレントムーン

Silent Moon

5,000円

要予約制・事前支払い

静かな月夜に佇むような、
幻想的な白銀のブッシュ・ド・ノエル。
異なる味わいと食感が織りなす極上のハーモニー。
一口ごとに広がる変化をお楽しみください。
(サイズ:長さ約17cm)

小麦 たまご 乳



バニラムース
ブルーベリージュレ
サクサク食感のフレーク入り
ホワイトチョコレート
ココナッツ風味の
メレンゲ生地
ピスタチオ風味のスポンジ生地



ムーンホワイト

Moon White

スポンジ生地
ホイップクリーム



ムーンブラック

Moon Black

各4,800円 要予約制

月面をモチーフにしたシックなデコレーションケーキ。
爽やかな苺と調和する「甘さ控えめの生クリーム」と
「濃厚なチョコレート」の2種類をご用意いたしました。
シンプルで奥深い味わいを堪能いただけます。
(サイズ:4号・直径約12cm)

小麦 たまご 乳

ココアスポンジ生地
チョコレートクリーム





※すべてのケーキに「卵」「乳」「小麦」を使用しております。
※表記料金には消費税が含まれております。
※画像はイメージです。

Other Dishes

NEW

国産牛サーロイン ローストビーフ

（200g・約2名様分） 7,000円
（400g・約4名様分）12,500円

国産牛サーロインをじっくり低温調理して
溢れる肉汁と、豊かな脂の旨みを
ギュッと閉じ込めました。
お好みの大きさに切り分けて、
特製赤ワインソースで
特別な日のメインディッシュにどうぞ。
※写真は400gの商品です。

小麦 乳



要予約

※本ページの商品はすべて要予約制です。



国産 ロティサリーチキン

（1羽・1.8kg/約4名様分）4,500円

5種類のハーブと野菜に24時間以上
漬け込み、専用のロティサリーグリルで
じっくりと焼き上げました。

ローストビーフ deリース

（約4名様分）4,800円

赤ワイン風味のピンク色のちらし寿司に国産牛モモの
ローストビーフを重ねてクリスマスリースに見立てました。

小麦



PREMIUM PARTY PLATE -ノエル-

（直径32cm/3〜4名様分）10,000円

ホテルバンケット料理の定番をご家庭で
お楽しみいただけるパーティプレート。

・国産牛ローストビーフ
・ロティサリーチキン
・ノルウェーサーモンのマリネ ケッパーベリー&レモン添え
・オマール海老のポシェ 冷製ベアルネーズソース
・ハモンセラーノ&苺クリームチーズのミニタルト
・シャルキュトリー盛り合わせ

小麦 たまご 乳 えび 落花生 くるみ

クリスマス商品 申込書

※太枠内をご記入の上、店舗スタッフへお渡しください。

クリスマス商品以外の商品は
こちらからご予約ください▶▶

※ご予約はご来店またはお電話にて承ります。
※メールでのご予約、およびデリバリー配達は行っておりません。

お受取希望日（いずれかに○印をご記入ください。）		
12月23日（水）	12月24日（木）	12月25日（金）

時間帯（右記A～Eより指定）	お受取希望時間帯
	(A) 11:00～12:00 (B) 12:00～13:00 (C) 13:00～15:00 (D) 15:00～17:00 (E) 17:00～18:30

		商品	金額（税込）	数量
要予約・事前支払	1	限定1台 Moonlit Chalet ムーンリットシャレー	30,000円	
	2	限定20台 早割対象 Cold Moon コールドムーン	11月30日までのご予約で 早割10,000円 通常価格12,000円	
	3	Silent Moon サイレントムーン	5,000円	
要予約	4	Moon White ムーンホワイト	4,800円	
	5	Moon Black ムーンブラック	4,800円	

		商品	金額（税込）	数量
要予約	6	国産牛サーロインローストビーフ	200g・約2名様分 7,000円	
	7	国産牛サーロインローストビーフ	400g・約4名様分 12,500円	
	8	ローストビーフ de リース	4,800円	
	9	国産ロティサリーチキン	4,500円	
	10	PREMIUM PARTY PLATE -ノエル-	10,000円	

1～3の商品は事前支払いのみとなります。
ご了承ください。

【ご注文内訳】　　点　　円

お受け取り方法

店舗（ホテル2階SARAS DELICATESSEN前の予約商品受け渡しブース）までお越しください。

お支払い方法（いずれかに○印をご記入ください。）

※当日は混雑が予想されますので、事前支払をお勧めしています。

	事前支払（ご来館）※12月16日（水）15:00までにお支払いください。 月　日予定		商品引換時
	事前支払（お振込）※12月16日（水）15:00までにお振込みください。 月　日予定		その他・・・

お客様情報

申込者様名	フリガナ	様
申込者様ご連絡先	―　　―	※日中連絡がとれる電話番号をご記入ください。
備考		

※ご予約商品に関するお願い
【変更・キャンセル】ご予約後の変更・キャンセルは承っておりません。（日時変更のみ締め切り日まで可）
【お受取り・商品の処分】閉店時間までにお受け取りいただけない場合はキャンセル扱いとなります。事前決済分のご返金や翌日以降のお渡しはできかねますのであらかじめご了承ください。（キャンセル料100%）
また、品質保持のため閉店後の商品は処分させていただきます。
【お問合せ】お受取り期間中は混雑のため、お電話がつながりにくい時間帯もございます。何卒ご了承ください。

※ご予約受付期間… 2026年10月1日（木）～12月16日（水）15:00（ただし、締切日前でもご予約が予定数に達しましたら受付を終了させていただきます。）

※お振込にてお支払いの際は以下の口座へご入金手続きをお願いいたします。振込手数料はお客様にてご負担願います。

お振込先：三井住友銀行 本店営業部 普通預金№4128525「大阪ベイタワー合同会社ホテル口（グチ）」

※本申込書はご予約商品に関わる業務のみにて使用いたします。　※その他ご不明点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。

［お問い合わせ先］TEL:080-4585-9813（2階 SARAS PATISSERIE 営業時間 11:00～19:00）

※店舗状況によりお電話が繋がりにくい場合がございます。恐れ入りますが時間を置いてからおかけ直しください。

［ホテル使用欄］

受付日		受付者		受付番号		クリスマス商品（リーフレット掲載分）以外の通常販売メニューのご注文	有　・　無

ART HOTEL
OSAKA BAY TOWER

アートホテル大阪ベイタワー
〒552-0007 大阪市港区弁天1-2-1 JR大阪環状線・大阪メトロ中央線「弁天町駅」すぐ
TEL.06-6577-1111（代表）
https://iconia.co.jp/hotel-art-hotel-osaka-bay-tower-osaka/