

都ホテル 尼崎 クリスマスケーキ 2025

地産地消のいちごと新作ショコラケーキが奏でる、甘く華やかなクリスマス

都ホテル 尼崎（所在地：兵庫県尼崎市昭和通 2 丁目 7 番 1 号）は、2025 年 11 月 1 日（土）よりクリスマスケーキの予約受付を開始します。

今年も地産地消の取り組みとして、尼崎市猪名寺にて優れた食材を生産する「ささはら菜園」のいちごを使用。毎年ご好評をいただいている、王道のいちごと生クリームショートケーキに加え、ショコラとフランボワーズが織りなす華やかで上品な味わいの新作ケーキもご用意します。また、さまざまなケーキを少しずつ楽しみたい方やお 1 人様でも気軽に味わえるサイズのカットケーキもラインナップ。

パティシエが心を込めて仕上げたクリスマスケーキで、笑顔あふれる特別なひとときをお過ごしください。詳細は別紙をご覧ください。



< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >

都ホテル 尼崎 マーケティング&セールス部

〒660-0881 兵庫県尼崎市昭和通 2-7-1

TEL：06-6488-4777 FAX：06-6488-0711

都ホテルズ&リゾート

■ 実施概要

【予約受付期間】 2025年11月 1日（土）～12月19日（金）

【お渡し期間】 2025年12月20日（土）～12月25日（木）

【実施店舗】 1階 ザ・ラウンジ&ケーキショップ

【商品概要】

ノエルルージュ

直径15cm 4,800円 / 直径12cm 4,300円

ささはら菜園のいちごを贅沢に使いました。

ふわふわのスポンジと生クリームは、幅広い世代に愛される味わい。

甘酸っぱい香りに包まれた王道のショートケーキは

家族みんなで楽しめるクリスマスのひとときをお届けします。



ノエルルージュ

ショコラフランボワーズ

直径15cm 4,800円

濃厚で香り高いショコラガナッシュに、

甘酸っぱいフランボワーズを組み合わせた、

華やかで上品な味わいのクリスマスケーキ。

ひと口ごとに広がるショコラの香りと、

ベリーの軽やかなアクセントが、

心ときめく聖夜をより一層特別なものに演出します。



ショコラフランボワーズ

クリスマス カットケーキ

【販売期間】

2025年12月6日から12月21日までの土・日曜日

12月22日（月）～12月25日（木）

・ノエルルージュ 850円

・ショコラフランボワーズ 800円



クリスマス カットケーキ

「ささはら菜園」

尼崎市猪名寺のいちご農園。

「紅ほっぺ」「章姫」などの栽培を行っています。

オーナーの笹原篤史氏は「街に採れたてのいちごを」をモットーに、

へたの際まで真っ赤に完熟した実を収穫したその日のうちに

お客さまへ届けたいと、肥料や栽培方法にこだわり生産されています。

日々、手間暇をかけ愛情を注いだいちごは

大粒で強い甘みと香りの良さが特徴です。



【ご予約・お問い合わせ】

1階 ザ・ラウンジ&ケーキショップ 直通 TEL 06-6488-4961

営業時間 10：00～18：00 ※生菓子の販売11：00より開始

店舗URL <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/restaurant/lounge/>

WEB予約 <https://miyakohotel-amagasaki.take-eats.jp/select-shop-info/5145>

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には消費税が含まれています。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

【都ホテル 尼崎】

公式HP <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/>

公式Instagram <https://www.instagram.com/miyakohotelamagasaki/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/miyakohotel.amagasaki/>

以 上