

2026年3月12日

【NEWS RELEASE】

ホテルロイヤルクラシック大阪

世界的アーティスト「フロレンティン・ホフマン」作品に着想  
「カバ」をモチーフにしたオリジナルケーキを販売



ホテルロイヤルクラシック大阪（大阪市中央区難波 4-3-3、総支配人：山本 佳之）では、多数のアート作品を展示し、美術館を彷彿とさせる空間を演出することで、ご来館の皆さまにアートに触れるひとときを提供しております。その数ある作品の一つとして、大阪では「世界を巡るラバー・ダック」の作者として知られるフロレンティン・ホフマン氏（Florentijn Hofman | オランダ）による動物シリーズ3点を、フロントロビー（11階）に展示しております。国内外のお客様をお迎えし、チェックインの時間を穏やかに彩っています。

このたび、同氏の承認を得て、同シリーズの「黄色いカバ」作品に着想を得たオリジナルケーキを制作し、ホテル内カフェラウンジにて販売中です。なお、本商品は期間限定・数量限定でのご提供となります。

本商品は、若手女性パティシエがホフマン氏作品のビジュアルと本格的なスイーツとしての味わいの両立を目指し、試行錯誤を重ねて完成させたものです。丸みのあるフォルムと穏やかな表情が醸し出す独自の世界観を表現するとともに、なめらかなムースと上品な甘さを調和させ、幅広い世代の皆さまにお楽しみいただける味わいに仕上げました。

ホテルロイヤルクラシック大阪では、「泊まる・食べる・観る」を一体化した“体験型ホテル”を目指し、今後も館内アートと連動した企画を継続的に展開してまいります。

記

- 【商品名】 ヒポポテムズ・ショート
- 【販売期間】 販売中～2026年6月30日（火）
- 【店舗】 カフェラウンジ「コアガリ」（ホテルロイヤルクラシック大阪 2F）
- 【提供時間】 10:00～21:00（20:30ラストオーダー）
- 【料金】 店内利用：800円（サービス料15%・消費税込） テイクアウト：700円（いずれも消費税込）
- 【お問い合わせ】 Tel.06-6633-0052（レストラン直通）

## ■ ケーキ詳細



上段のカバ部分には、爽やかな香りとうやさしい甘みが広がるマンダリンオレンジのムースを使用し、つぶらな瞳は繊細なホワイトチョコレートで表現しています。

土台には、なめらかな口どけのレアチーズムースを配し、その中心にはアニスのほのかなスパイス感を効かせたマンゴーのコンフィチュールを忍ばせました。

さらに、底面には香ばしいピスタチオ生地、周囲にはラズベリーのロイヤルティーンを散りばめ、食感と酸味のアクセントを加えています。柑橘の爽快感、トロピカルフルーツの華やかさ、ナッツのkokが重なり合う、五感で楽しめるスイーツです。

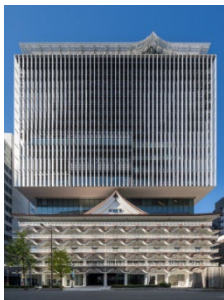
## ■ フロレンティン・ホフマンについて（基本情報）

1977年オランダ生まれの現代アーティスト。

巨大な動物や日用品をモチーフにした作品で国際的に知られ、代表作「ラバー・ダック」は世界各国の都市で展示され、多くの人々に親しまれてきました。

「アートは人々の日常に溶け込むべきもの」という考えのもと、年齢や文化を問わず楽しめる、親しみやすく温かみのある表現を特徴としています。

## ホテルロイヤルクラシック大阪 概要



住 所：大阪府中央区難波 4-3-3

客室数：150 室 レストラン&バー：5 店（テナント1 店含） 宴会場：12 室

大阪・新歌舞伎座跡地に、「HOTEL & MUSEUM」をコンセプトとして、日本を代表する建築家・隈研吾氏のデザインにより誕生したシティホテルです。館内には100点を超えるアート作品を展示しています。また、新歌舞伎座で用いられていた唐破風（からはぶ）屋根を低層部に復元し、大阪ミナミのランドマークとしての外観も継承しています。

### ■ お客様のお問い合わせ先

ホテルロイヤルクラシック大阪  
カフェラウンジ コアガリ  
TEL. (06) 6633-0052 (レストラン代表)  
Email: restaurant@hotel-royalclassic.jp

### ■ 本件に関する取材のお問い合わせ先

ホテルロイヤルクラシック大阪 マーケティング部  
広報担当/寺田 健史  
TEL. (06) 6633-0030 (ホテル代表)  
Email: takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp