

2025 年 9 月 25 日

10 台限定、本物のクリスマスリースのように美しい芸術的なケーキや 白ふくろうが佇む進化系ブッシュ・ド・ノエルなど クリスマスケーキ全 10 種、10 月 1 日予約開始

～長年受け継がれてきた伝統の味とパティシエたちが培った高い技術力の結晶 “心まで満たすひととき”をお届け～



<https://www.keioplaza.co.jp/event/pages/xmascake2025/>

株式会社京王プラザホテル（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：若林克昌）はクリスマスに向けて、パティシエの精巧な技が光る新作クリスマスケーキ 4 種を含む全 10 種「クリスマスケーキコレクション 2025」の予約受付を 10 月 1 日（水）から開始します。

聖夜を華やかに彩るクリスマスリースに見立てた 10 台限定のチョコレート製ケーキや、森に佇む幸せのふくろうが可愛い進化系「ブッシュ・ド・ノエル（薪を模した伝統的なクリスマスケーキ）」といった新作ケーキをはじめ、毎年ご好評の本型ケーキ「タリーナ」から伝統菓子「シュトーレン」まで、京王プラザホテルの半世紀にわたる伝統と革新の発想が息づくラインナップです。年に 1 度の大切な日に、華やかな見た目の特別なケーキとともに、心まで満たされるひとときをお届けします。

■ 高い芸術性と、時代に寄り添う心

受け継ぐ味わいと、技術力に基づくアイデア

京王プラザホテルのスイーツは、1971 年の開業当時「お菓子の芸術家」と評された初代製菓料理長のハルトムート・カイテルのレシピから始まり、深みのある上質な味わいは、半世紀を経た今も大切に受け継がれています。核となる味わいは受け継ぎつつ、時代の中で進化してきたクリスマスケーキは、毎年趣向を凝らした多彩なラインナップが話題となります。パティシエたちが培った高い技術力と革新的な発想で、精巧な造形を実現する一方、物語から着想したケーキや SNS 映えを意識したケーキ、With コロナ時代以降は配送対応のケーキを販売するなど、時代のニーズに寄り添ったケーキをご用意し販売してまいりました。

一つのケーキに複数の味で、サイズの選択肢も

近年、既存の価値を組み合わせることで新たな体験価値を生み出すハイブリッド型が各業界で浸透しているなか、スイーツでも複数のスイーツを掛け合わせたハイブリッドスイーツをはじめとした進化系スイーツがトレンドとなっています。家族や友人間でも個々の好みに合ったケーキを求めたり、自分への“ご褒美”として食べきりサイズを選んだりするニーズが高まっています。

今回、クリスマスリースに見立てた「クローンヌ・ド・ノエル」は、チョコレートでできたリース部分の下に生ケーキ 5 種を各 2 個セットにして並べ、シェアして食べられるのが特長の一つ。白ふくろうが佇む「ショコラ・ド・ノエル」や本型ケーキ「タリーナ」も一つのケーキで複数の味わいをお楽しみいただけます。味わいの変化は驚きや楽しさを演出するとともに、好みのケーキを選ぶ選択肢もご提供しています。

さらに、ホテル伝統のショートケーキはサイズを選べるようにしており、確かな品質の上質なクリスマスケーキをシーンに合せてお求めいただけます。また、京王プラザホテルの伝統の味を遠方の皆様にもお楽しみいただくため、配送用の新作ケーキも創作しました。

■商品ラインナップ

【クリスマスケーキ】心を込めて、一つひとつ丁寧に仕上げた、伝統と革新が息づくクリスマスケーキは、新作 4 種を含めた全 10 種をご用意いたしました。

■【新作・限定 10 台】クローンヌ・ド・ノエル 担当・パティシエ 山崎 光行

サイズ：直径約 21cm×高さ約 8cm（チョコレート細工を含む）／価格：32,000 円（税込）



冬の幻想的な夜に明かりを灯す美しいチョコレートのクリスマスリース。ホテル伝統のアーモンドサブレ「スタンゲン」をリース台に、バラ・りんご・赤すぐり・どんぐりなどの華やかなチョコレート細工が彩ります。リースの下にはキャンドルに見立てた 5 種の異なる味わいのケーキが 10 個隠れています。※アルコール入り

■【新作・数量限定】ショコラ・ド・ノエル 担当・パティシエ 水鳥 宏之

サイズ：幅 18cm×奥行 7.5cm×高さ約 11cm（チョコレート細工を含む）／価格：9,200 円（税込）



冬の静か森に佇む白ふくろうがかわいらしい進化系ブッシュ・ド・ノエル。暖をとる木の葉に見立てて敷き詰められたジャンドゥージャの下には、オレンジピールのほろ苦さがアクセントになった濃厚なテリーヌショコラと、キルシュ香るフォレノワールの2つのハイカカオチョコレートケーキが隠れています。※アルコール入り

■【新作・配送専用】エグリーズ ブランシュ 担当・パティシエ 桜井 信太

サイズ：直径 16 cm／価格：6,800 円（税込）※別途送料がかかります。



画家アンリ・マティスが手がけたロザリオ礼拝堂に着想を得た白いケーキ。アプリコットやオレンジが鮮やかに彩る優しい光のような逸品。果実のジュレを重ね、トンカ豆香るチーズムースで包んだ聖夜にふさわしい華やかな味わいです。※アルコール入り

■【新作・配送専用・数量限定】モンブラン クラシック

サイズ：幅 12cm×奥行 7cm×高さ 7cm／価格：4,800 円（税込）※別途送料がかかります



キルシュ香る京王プラザホテル伝統のモンブランをクリスマス仕様にアレンジ。栗入りマロンムースと濃厚なマロンヴェルミセルを重ねた、大人のための上品な味わい。切り分けやすい長方形のモンブランです。※アルコール入り

■タリーナ 担当・シェフパティシエ 茂木 平太



サイズ：幅 15cm×奥行 15cm／価格：7,200 円（税込）

チョコレートで仕上げた美しい本の中には、ベリージュレを合わせたピスタチオ&マスカルポーネ、キャラメル&ショコラの 2 種の異なる味わいが詰まっています。シェフパティシエ茂木による、毎年ご好評の逸品です。

■プルミエ・ダムール 担当・シェフパティシエ 穂山 敏信



サイズ：幅 18cm×奥行 9cm／価格：7,800 円（税込）

サイズ：幅 9cm×奥行 9cm／価格：4,700 円（税込）

糖度の高い上質な国産いちご、厳選した国産小麦、名古屋コーチンの卵など、素材のひとつひとつをシェフパティシエ穂山が最大限にこだわり抜いたクリスマス限定のプレミアムなショートケーキです。

■イヴェール



サイズ：直径 16cm／価格：6,300 円（税込）

※直径 25cm の「フルール 9,600 円（税込）」もございます

口の中でほろりと崩れる柔らかいスポンジと、コクがありつつ軽い口当たりのクリームが好評の、長年愛される王道のショートケーキです。

【伝統菓子】日持ちする焼き菓子をご賞味いただきながら、クリスマスの雰囲気徐徐に高めていただくため、11 月 1 日（土）から販売を開始します。

■シュトーレン



サイズ：約 13cm／価格：2,800 円（税込）

たっぷりとバターを使用したしっとりとした生地に、ラム酒に漬けたドライフルーツやナッツが詰め込まれています。京王プラザホテル初代シェフから受け継がれる、ドイツ生まれのクリスマス伝統菓子です。※アルコール入り。

■抹茶シュトーレン〈雅〉



サイズ：約 13cm／価格：3,400 円（税込）

マジパンを贅沢に使った濃厚な抹茶生地に、和栗の甘露煮、丹波産黒豆、手亡豆（てぼうまめ）とこだわり抜いた和素材を組み合わせた逸品です。

■パネトーネ



サイズ：直径約 8cm×高さ約 9cm／価格：1,300 円（税込）

自家製酵母種を使用した風味豊かな生地とドライフルーツの芳醇な香りが魅力のパネトーネ。クリスマス時期の朝食やデザートなど様々なシーンで楽しめる伝統菓子です。

※アルコール入り

■予約概要

ご予約期間：10月1日（水）～12月17日（水）

お渡し日時：12月19日（金）～12月25日（木） 11時～21時

※シュトーレン、抹茶シュトーレン〈雅〉、パネトーネの販売期間は11月1日（土）～12月25日（木）です。

お渡し場所：京王プラザホテル（新宿）2階／フードブティック〈ポピンズ〉（東京都新宿区西新宿 2-2-1）

ご予約・お問合せ：（03）3344-0111【フードブティック〈ポピンズ〉 8:00～21:00】

特設 URL：<https://www.keioplaza.co.jp/event/pages/xmascake2025/>

※配送専用商品は、クール便（冷凍）でお届けいたします。

※クリスマスケーキは数量限定のため、事前のご予約をお願いしております。売り切れの場合はご容赦願います。

■京王プラザホテルについて

【会社概要】

社名：株式会社京王プラザホテル

所在地：東京都新宿区西新宿 2-2-1

代表取締役社長：若林克昌

京王プラザホテル開業：1971年6月5日

事業内容：国際観光ホテル整備法に基づくホテル業及び付帯事業

会社ホームページ：<https://www.keioplaza.co.jp/>



本件に関するお問合せ

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 広報

ジョン スヨン 鄭 守娟 ・ 鈴木 亮太 ・ 荻野 裕基 ・ 伊原 悠人 ・ 松本 美季

〒160-8330 東京都新宿区西新宿 2-2-1 Tel. 03-5322-8010 Fax. 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp