

2025 年 9 月 25 日
株式会社京王プラザホテル

【京王プラザホテル八王子】サンタや雪だるまがかわいい家族向けや 優雅なデザインの少人数向けなど、 クリスマスケーキ・パウンドケーキ計 7 種の予約を 10 月 1 日（水）から開始

～早期割引やパーティセットとのセット特典も。特別な日にふさわしい“満足感”をお届け～



https://www.keioplaza.co.jp/hachioji/event/pages/xmas_cake2025/

京王プラザホテル八王子（所在地：東京都八王子市、総支配人：市村和彦）はクリスマスに向けて、ホテル専属パティシエが約半年間こだわって作り上げたクリスマスケーキ 6 種とパウンドケーキ 1 種の計 7 種について、10 月 1 日（水）から予約受付を開始します。

ご家族向けのサイズでは、ふわふわした雪にオーナメントをあしらった、3 種のチーズを用いて作る新作チーズケーキ「イルネージュ」など、メルヘンな世界観のかわいらしいケーキを創作。少人数向けではエレガントさを追求したケーキをラインアップしました。京王プラザホテル伝統のショートケーキは、ホールケーキのサイズを昨年の 1 種類から 2 種類に拡充。一つのケーキで 2 種類の味わいを楽しめる定番の人気ケーキ「フェット」もリニューアルし、「伝統に基づく確かなクオリティー」と「選べる楽しさ」をお届けします。

近年の物価高の中でも、特別な日を心から満喫していただけるように、昨年よりお求めいただきやすい価格帯にこだわり、早期購入割引やパーティセットとのセット購入特典もご用意しました。

■ 2025 年クリスマスケーキのこだわり

■ ご家族で楽しめるメルヘンなかわいさ

ご家族向けには、お子様にも見た目から楽しんでいただけるよう、味わいだけでなくメルヘンチックなかわいらしさにこだわりました。サンタクロースや雪だるまをはじめ、クリスマスらしい飾り付けや雪景色を思わせる世界観が特長です。

また、クリスマスケーキ・パウンドケーキ計 7 種のいずれもアルコールは使用しておらず、お子様にも安心して楽しんでいただけます。

さらに、ホテル伝統のショートケーキの味わいで作る「シャンティ フレーズ」は、ホールケーキのサイズを、昨年の 16cm に加え、一回り大きい 19cm をご用意。見た目のかわいらしさ、素材の安心感、家族でシェアしやすいサイズ感や味のバリエーションにこだわり抜いて仕上げています。

■少人数で上質・上品な味わい

ご夫婦や友人、カップルといった少人数のクリスマス向けには、優雅なデザインで上品な味わいの食べきりサイズでご提供します。

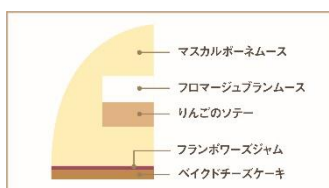
2 種類の茶葉の香りがたつムースケーキ「ラ・ジョア」は、ホワイトチョコレートでリースや羽を表現。香り高いフランス産の栗とほうじ茶の風味が繊細に重なり合う「スリール」は、雪化粧の茅葺き屋根に木の実が宿るような芸術性の高い造形です。

自分へのご褒美や SNS 映えを意識したスイーツ選びにもぴったりで、味の深みや素材の組み合わせに敏感な方々に興味をもっていただけるように仕立てました。

■ ラインアップ^o

【クリスマスケーキ】

■ イルネージュ

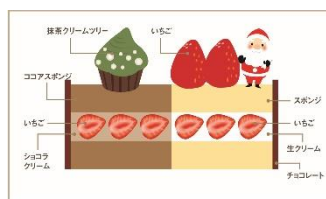


サイズ：16cm

価格：5,300 円（税込）

スノードームに降るふわふわな雪にソテーしたりんごの果肉の酸味とふわりと軽やかなマスカルポーネの口どけが優しく広がります。3種のチーズが織りなす奥深いコクのある味わいに仕上げました。

■フェット



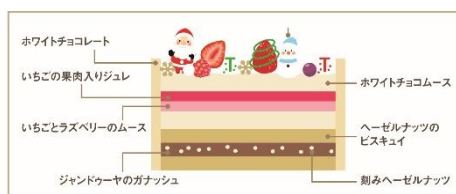
サイズ：幅 15cm

奥行き 15cm

価格：6,800 円（税込）

上質な生クリームに、フレッシュないちごをサンドした人気のショートケーキと、
ココアスポンジとショコラクリームの 2 種類が味わえるスペシャルケーキです。

■ ノエル ミニヨン



サイズ：幅 15cm

奥行き 10cm

価格：5,800 円（税込）

ホワイトチョコレートとジャンドゥーヤの濃厚なハーモニーに、ベリーの爽やかな酸味とヘーゼルナッツの香ばしい食感を添えて、可憐で華やかな仕上がりです。

■シャンティ フレーズ



サイズ：直径 16cm

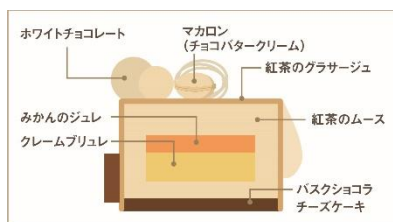
価格：5,500 円（税込）

サイズ：直径 19cm

価格：6,500 円（税込）

皆様より愛され続けているホテル伝統のショートケーキ。口当たり軽やかな生クリームに国産のいちごをトッピングしました。

■ラ・ジョア



サイズ：直径 12cm

価格：4,800 円（税込）

アールグレイとダージリンの 2 種類の紅茶のムースがふわりと溶け、柑橘の香りをまとったなめらかなクレームブリュレとともにみかんジュレの食感のハーモニーをお楽しみください。

■スリール



サイズ：幅 15cm

奥行き 8cm

価格：5,800 円（税込）

柚子とココアのクッキー生地が土台となり、フランス産の栗で仕立てた濃厚なムースに香ばしいほうじ茶生地とバニラムース、栗のブリュレ、ほうじ茶ガナッシュが繊細に重なり合います。

【パウンドケーキ】

■バナナとくるみのパウンドケーキ



サイズ：15cm

価格：3,500 円（税込）

フレッシュなバナナの甘い香りに、香ばしいくるみとほろ苦いチョコチップが調和。しっとり焼き上げた生地からバター豊かな風味がふわりと広がる味わいです。

■担当パティシエのご紹介



◆シェフパティシエ・山田 直樹（ヤマダ ナオキ） プロフィール

八王子事業部 八王子料飲調理 製菓調理セクションシェフ

1990 年 10 月に株式会社京王プラザホテルに入社。長年にわたり製菓調理の第一線で活躍。ペストリー部門においてサードクックからスタートし、宴会、ベーカリー、セントラルキッチンなど多岐にわたる現場で経験を積み、2024 年八王子事業部 八王子料飲調理 製菓調理セクションシェフへ就任。

◆シェフパティシエ・山田 直樹のコメント

この冬、私たちは 6 種類のクリスマスケーキと 1 種類のパウンドケーキをお届けいたします。春先から始まったケーキづくりは、ただレシピを考えるだけではなく、家族で囲む温かな時間、大人が静かに味わう贅沢なひととき。それぞれのシーンに寄り添えるよう何度も試作を重ね、素材の組み合わせや口どけ、香りの余韻まで細部にこだわり抜きました。

■予約概要

ご予約期間：10 月 1 日（水）～12 月 18 日（木）

※ご予約が多数の場合は、売り切れとなる場合がございます。予めご了承ください。

お渡し日時：12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木） 各日 11 時～19 時

※パウンドケーキのみ販売期間は 12 月 1 日（月）～25 日（木）です。

お渡し場所：京王プラザホテル八王子 2 階

ご予約・お問合せ：（042）656-6721【レストラン予約直通 10:00～18:00】

特設 URL：https://www.keioplaza.co.jp/hachioji/event/pages/xmas_cake2025/

■早期予約割引

11 月 15 日（土）までにご予約いただいた場合は、5%割引いたします。

※対象商品：クリスマスケーキ 6 種、パウンドケーキ 1 種

■早期セット購入特典

12 月 18 日（木）までにクリスマスケーキとパーティセット（3～4 名様用）を同時予約いただくと、スパークリングワインを 1 本プレゼントいたします。※パウンドケーキは除きます。

■パーティセット（西洋料理）



内容：3～4名様用

- ・パテ・ド・カンパーニュとキャロットラペ
- ・モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ
- ・スモークサーモントラウトに赤キャベツのマリネ
- ・生ハムとひよこ豆のペースト
- ・ローストビーフ 和風ソース
- ・ロールチキンオープン焼き
- ・シーフードと彩り野菜の香草焼き

価格：12,000 円（税込）

販売期間：12月20日（土）～12月25日（木）

予約受付：10月1日（水）～12月18日（木）

お渡し時間：15時、16時、17時、18時 ※商品はお受け取り時間から2時間以内にお召し上がりください。

お渡し場所：京王プラザホテル八王子2階

■京王プラザホテル八王子について

名称：京王プラザホテル八王子

所在地：東京都八王子市旭町 14-1

電話：042-656-3111（代表）



概要：JR 八王子駅前すぐ。京王八王子駅から徒歩 3 分。美しい山々と利便性を両立し、慌ただしい日常を忘れ上質で非日常的な体験をご提供します。大切な時間をゆったりとお過ごしいただくために、広めに設計した 200 室をご用意。各種ご会合に 13 の宴会場を設け、バラエティに富んだ 6 つのレストランとラウンジが揃っています。

公式ホームページ：<https://www.keioplaza.co.jp/hachioji/>

■本件に関するお問合せ先

京王プラザホテル八王子 八王子オフィス 営業企画担当 舘林薫 恩曾栄津子

〒192-0083 東京都八王子市旭町14-1

Tel:042-656-6719 Fax:042-656-5094 <https://www.keioplaza.co.jp/hachioji/>