

2026 年 9 月 10 日
株式会社京王プラザホテル

ホテル開業 55 周年の節目に、ポストに見立てた新作ケーキから リピーターに愛されるプレミアムなショートケーキまで 全 10 種のクリスマスケーキ・伝統菓子を 10 月 1 日から予約開始

～お客様への感謝の思いをパティシエの技が詰まったクリスマスケーキにのせてお届け～



<https://keioplaza-shop.com/pages/xmascake2026>

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、パティシエの精巧な技が光る新作クリスマスケーキ 3 種を含む全 10 種の「クリスマスケーキコレクション 2026」の予約受付を 10 月 1 日（木）から開始します。

開業 55 周年を迎えた今年のクリスマスケーキは、京王プラザホテルからお客様への感謝を表現しています。郵便ポストに見立て、パティシエ特製の食べられる手紙を添えた 10 台限定のケーキ「ラ・ポスト・デュ・ラ・フォレ」や、大切な手紙やジュエリーを入れる宝石箱のような「エ克蘭・ドウ・ルージュ」といった新作ケーキをはじめ、昨年度のお客様アンケートで「生クリームがなめらか」「甘さ控えめで上品」と多くの声をいただいたショートケーキ「プルミエ・ダムール」や、「見た目が芸術的で特別感がある」とご好評の本型ケーキ「タリーナ」など、お客様への感謝を表現した新たなケーキからお客様の声に応え続ける定番の味わいまで全 10 種が揃います。

厳選した素材、磨き上げた技術、そして受け継がれる伝統を守り、お客様の笑顔を思い革新を続けてきた京王プラザホテルならではの、55 年分の感謝を込めた特別なクリスマスケーキをご用意します。

■「クリスマスケーキコレクション 2026」のこだわり

55 周年の感謝

1971 年に開業した京王プラザホテルは今年で開業 55 周年を迎えました。長い年月をかけて培ってきたホテルの伝統と、パティシエからパティシエへ受け継がれてきた確かな技術、その価値を大切に守りながら現代の感性を取り入れ、新たなクリスマスケーキ

へと進化させました。ケーキを囲むひとときが心に残る特別な時間となるよう、素材選びから味わい、仕上げに至るまで、一つひとつにパティシエの技とこだわりが詰まっています。王道の味わいからシェフパティシエの創造性あふれる逸品まで、55 年分の思いをのせて製作します。

豊富なラインナップ

京王プラザホテルでは、素材の味わいを生かしたシンプルで王道のケーキから、華やかなデコレーションや遊び心のある仕掛けを施したケーキまで、さまざまなクリスマスケーキをご用意しています。新作の「ラ・ポスト・デュ・ラ・フォレ」や「エ克蘭・ドゥ・ルージュ」、定番の「タリーナ」は一つのケーキで複数の味わいを楽しめるのが特徴です。他にもデコレーションが美しいケーキや素材の魅力を堪能できる王道のケーキなど、好みに合わせて選ぶ楽しさもあります。また、遠方の皆さまにもお楽しみいただけるよう、配送用の新作ケーキもご用意しました。

■ 商品ラインナップ

【クリスマスケーキ】

■【新作・限定 10 台】ラ・ポスト・デュ・ラ・フォレ 担当・パティシエ 山崎 光行

サイズ：幅 35cm×奥行 17cm×高さ約 18cm（チョコレート細工を含む）／価格：55,000 円（税込）



「森の奥の小さな郵便屋さん」をテーマに、お客様への感謝の気持ちをパティシエ特製の食べられるお手紙に込めたポスト型のケーキ。ポストを開けるときのワクワク感も本物さながらに感じていただきながら切り株のポストを持ち上げると、ショートケーキ、フランボワーズショコラ、シトロンフロマージュ、抹茶オペラ、プラリネメゾンと 5 種の色とりどりのプチガトーが 2 つずつ隠れています。ビスキュイジョンドを使用したリッチなショートケーキや濃厚な抹茶オペラ、酸味のあるシトロンフロマージュなど、異なる味わいが詰まっているので複数人でシェアする際に、好みに合うプチガトーを選んで楽しめます。周りにはメレンゲやパールクラッカンを使ってどんぐりや赤ずり子を表現した食感の異なるチョコレート細工、ポストの上には幸せを運ぶフクロウが彩りを添えています。

※プチガトー「プラリネメゾン」のみアルコール使用

■【新作・数量限定】エクリン・ドウ・ルージュ 担当・パティシエ 水鳥 宏之

サイズ：幅 19cm×奥行 8cm×高さ約 9cm（チョコレート細工を含む）／価格：9,500 円（税込）



大切な手紙やジュエリーを入れる宝石箱に見立てた鮮やかな色合いのケーキで、トップには花束を模したチョコレート細工をのせて特別感を演出しています。はかない口どけとカカオの奥深い余韻を残した、とろける進化型ブッシュ・ド・ノエルです。自家製プアリネクリームに 3 種のチョコレートを重ねた風味豊かなガトーショコラと、静岡県掛川産の有機抹茶の上質な苦みにフランス産はちみつを合わせた抹茶のガトーショコラが、なめらかなコク深いミルクキャラメルの下に隠れています。

■【新作・配送専用】ノエル・エレガン 担当・パティシエ 佐藤 雄太

サイズ：直径 16 cm／価格：7,200 円（税込）※別途送料がかかります。



艶やかなグラサージュをまとい、デコレーションには額縁に入った手紙をのせたチョコレートケーキです。フランス高級チョコレートブランド「ヴァローナ」のハイカカオやミルクなど 3 種のチョコレートを使用した極上ムースに、爽やかなオレンジジュレがアクセントになっています。ローストピスタチオがカカオの深みとミルクのコクを引き立てる逸品です。

■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：7,600 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。昨年購入されたお客様からは「見た目が芸術的で特別感がある」「来年も購入したい」との声もいただいている、シェフパティシエ茂木による逸品です。

■プルミエ・ダムール 担当・シニアグランパティシエ 穂山 敏信



サイズ：幅 18cm×奥行 9cm／価格：8,000 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、素材の一つひとつをシニアグラン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。

そのおいしさから、「生クリームがなめらか」「甘さ控えめで上品」との声だけでなく、「毎年予約購入している」「今年で 5 年目の購入」などとピーターの方々からもご支持いただいています。

■イヴェール



サイズ：直径 16cm／価格：6,500 円（税込）

※直径 25cm の「フルール 10,000 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、50 年以上愛されているホテル伝統のショートケーキです。お客様からは「生クリームとスポンジのバランスが良い」「見た目が華やか」とご好評をいただいています。

■【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 8cm×高さ 8cm／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です。

※アルコール入り

【伝統焼き菓子】 ※11 月 1 日（日）から店頭販売開始

■シュトーレン



サイズ：約 13cm／価格：3,000 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、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

■【数量限定】抹茶シュトーレン〈雅〉



サイズ：約 13cm／価格：3,600 円（税込）

マジパンを贅沢に使った濃厚な抹茶生地、和栗の甘露煮、丹波産黒豆、手亡豆（てぼうめ）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：1,400 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（木）～12月17日（木）

ケーキのお渡し日時：12月19日（土）～12月25日（金） 11:00～21:00

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：11月1日（日）～12月25日（金）

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（代表）【フードブティック〈ポピンズ〉8:00～21:00】

特設 URL：<https://keioplaza-shop.com/pages/xmascake2026>

※配送専用商品は、クール便（冷凍）でお届けいたします（送料一律 1,400 円）。

※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。

※写真はイメージです。

商品	購入方法	予約商品の受取方法
ケーキ 5 種	予約	12/19（土）～12/25（金）店頭で受取
配送専用ケーキ 2 種	予約	12/19（土）～12/25（金）指定日にクール便で受取
伝統焼き菓子 3 種	予約 または 店頭購入	11/1（日）～12/25（金）店頭で受取 または同期間に宅配便で受取

■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