

2026 年 9 月 25 日
株式会社京王プラザホテル

京王プラザホテルが贈る、開業 55 周年のクリスマス 「手紙」をテーマに心を繋ぐ、オリジナルポストカードも

2026 年 11 月 14 日（土）～ 12 月 25 日（金）



<https://www.keioplaza.co.jp/event/pages/xmas2026/>

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、ホテル開業 55 周年を記念し、手紙をテーマにしたクリスマス装飾「The Christmas Letters by Keio Plaza Hotel」を 2026 年 11 月 14 日（土）～2026 年 12 月 25 日（金）まで、メインロビーおよびレストランフロアで展開いたします。あわせて、10 月 1 日（木）からホテル直営レストラン・バーラウンジで提供するクリスマスランチ、ディナー、クリスマスケーキの予約受付を開始いたします。

2026 年のクリスマスは、デジタルでのコミュニケーションが日常となった今だからこそ、家族や大切な方への感謝の想いを言葉で伝える「手紙」に着目しました。人と人のつながりや温かみを感じる機会を届けることを目指し、館内装飾のほか、クリスマスケーキやレストランメニューを通じて「手紙」の世界観を展開いたします。また、対象のクリスマスメニューまたはクリスマスケーキをご利用・ご注文のお客様には、新作クリスマスケーキ「ラ・ポスト・デュ・ラ・フォレ」から着想を得たオリジナルポストカードをプレゼントいたします。オリジナルポストカードに直筆のメッセージを書いて特設ポストに投函できる参加型企画も実施いたします。投函されたポストカードは、所定の条件を満たすものに限り、宛先へ郵送いたします。ホテルでのお食事の時間とともに、大切な人へ気持ちを伝えるきっかけを提案いたします。

『クリスマス装飾』概要

「The Christmas Letters by Keio Plaza Hotel」をコンセプトとするメイン装飾は、赤とゴールドを基調とした高さ約 5m のクリスマスツリーで温かみを表現します。ツリーのアクセントには、感謝の想いを込めて封蝋を施した手紙をちりばめ、ホテル開業 55 周年の節目を彩ります。世界各国、約 100 ヶ国から訪れるすべての皆さまへの感謝の気持ちを込め、館内全体を温かみあふれる空間とするほか、ツリーの足元にはギフトボックスの装飾とともに、特設ポストを設置します。

【クリスマス装飾】

■期間：11月14日（土）～12月25日（金）※外周イルミネーションは2027年2月28日（日）まで

■場所：3階メインロビー、2階レストランフロア ほか

【イベント専用特設ポスト】



■設置期間：12月1日（火）11:00～12月25日（金）23:00

■設置場所：3階／メインロビー クリスマスツリー横、2階／スーパーbuffe＜グラスコート＞横

■利用対象：オリジナルポストカード*をお持ちの方

*対象のクリスマスメニューまたはクリスマスケーキをご注文の方にお1人様1枚、先着順でお渡しいたします。ポストカードはなくなり次第配布終了となります。

■発送時期：投函されたオリジナルポストカードは、イベント事務局が回収のうえ、12月14日（月）以降に順次郵便局へ差し出します。（料金別納郵便、ホテル負担）

■郵送条件：差出人名および宛先の郵便番号・住所・宛名を正確にご記入ください。

※写真はイメージ

■注意事項

※特設ポストは日本郵便の通常の郵便ポストではございません。

※投函いただいたポストカードは、イベント事務局が回収し、12月14日（月）以降に順次発送いたします。回収状況により、通常よりも発送に時間をいただく場合がございます。なお、所定のポストカード以外の投函物は対応いたしかねます。

※ポストカードに記載された氏名、住所などの個人情報、発送業務のためのみに取り扱い、発送以外の目的で使用することはございません。

※キャンペーンの内容は予告なく変更・中止、終了となる場合がございます。

その他詳しくはホームページをご確認ください。

お問合せ：（03）5322-8435【イベント事務局直通 月～金 10:00～18:30】

『クリスマスメニュー』概要



12月1日（火）から12月25日（金）まで、ホテル内4つのレストランと2つのラウンジにてクリスマスランチ、ディナー、アフタヌーンティー（～12月31日まで）などの期間限定メニューをご提供いたします。なかでも、スーパーbuffe＜グラスコート＞では、ホテル開業55周年にあわせたクリスマススペシャルディナーbuffeを実施いたします。国産牛のローストビーフやローストチキン、アクアパッツァに加え、歴代の人気メニューから、フォワグラのソテー、オマール海老のグラタン、サイフォンで松茸の風味をつけるコンソメスープなどを期間限定でご用意いたします。また、対象のクリスマスメニュー

をお召し上がりのお客様には、特製オリジナルポストカードをお1人様1枚プレゼントいたします。

2階／スーパーbuffe＜グラスコート＞

■クリスマスランチbuffe

内容：ローストビーフ、カニと海老のクリームピザ、ローストチキン、ビーフシチュー、アクアパッツァ、クリスマスピンチョス、グラスコート特製レアチーズモンブランほか

期間：12月1日（火）～12月25日（金）11:30～15:00 [2時間制]、土日祝は110分入替制

価格：大人7,500円、小学生・幼児3,750円、3歳以下無料

■クリスマスディナーbuffet

内容：ローストビーフ、オマール海老とホタテ貝の海宝盛り、ホタテ貝と海老のグラタン、ローストチキン、ビーフシチュー、アクアパッツァ、ウニのフラン、握り寿司、グラスコート特製レアチーズモンブランほか

期間：12月1日(火)～12月18日(金) 17:00～22:00、21:00 最終入店 [2時間制]

価格：大人 10,000 円、小学生・幼児 5,000 円、3 歳以下無料

■クリスマススペシャルディナーbuffet

内容：国産牛のローストビーフ、フォワグラのソテー、牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、クラムチャウダーパイ包みスープ、サイフォン式コンソメスープ 松茸の香り、オマール海老のグラタン、アクアパッツァ、ローストチキン、カニ爪のフライ、海鮮パフェ、鯛のカルパッチョ、グラスコート特製クリスマスモンブラン ほか

期間：12月19日(土)～12月25日(金)

12月19日(土)・20日(日)・24日(木)・25日(金)の4日間は2部制(1部 17:00～19:00/2部 19:30～21:30)

12月21日(月)～23日(水) 3日間は2時間制(17:00～22:00、21:00 最終入店)

価格：大人 14,000 円、小学生・幼児 7,000 円、3 歳以下無料

2 階／オールデイダイニング<樹林>

ムース仕立ての前菜、自家製スープ、牛フィレ肉、濃厚なチョコレートケーキまで、余韻が残る、贅沢なランチコースです。

■クリスマスランチ

内容：小海老とアボカドのムース、本日のポタージュスープ、牛フィレのソテー、チョコレートケーキと自家製バニラアイス

期間：12月1日(火)～12月25日(金) 11:00～16:00 ラストオーダー

価格：6,000 円

大きな窓越しに見える街のイルミネーションとともに、スタッフおすすめドリンク付きの全 5 品西洋料理コースをご堪能いただけます。

■クリスマスディナー

内容：オマール海老とアボカドのタルタル、自家製コンソメスープ、金目鯛のポッシュ、牛フィレのポワレ ソースペリゲー、デザート

期間：12月19日(土)～12月25日(金) 17:00～21:00 ラストオーダー1時間前

価格：乾杯スパークリングワイン付 13,500 円、ペアリングドリンク 3 杯付 16,000 円

※47 階／SKY PLAZA IBASHO のご利用がついたプランもございます。

45 階／スカイラウンジ<オーロラ>

冬ならではの澄み渡った眺望と約 30 種の飲み替え自由のティーセレクションとともに、あったかセイボリーやパティシエ特製スイーツの数々をお楽しみください。

■クリスマスアフタヌーンティー

内容：本日のスープ、セイボリー(ビーフシチュー、魚介のマリネ、チキンとドライフルーツ、タルトフランベ)、スイーツ(フロマージュブラン、クリスマスツリータルト、フランボワーズのムース、ショートケーキ、シュークリーム、マカロン)、スコーン 2 種とジャム・クロテッドクリーム、紅茶・ハーブティー・コーヒーなど約 30 種のお飲み物(飲み替え自由)

期間：12月1日(火)～12月31日(木) [3時間制] [要予約]

月～金 14:00～、土日祝 13:00～、いずれも 15:00 最終入店

※12月18日(金)～25日(金)は14:00 最終入店

価格：乾杯スパークリングワイン付 6,900 円、ロクシタンギフト付 7,800 円

高層階からの夜景と6品の西洋料理コースディナーをお楽しみいただける、人気のクリスマスディナーです。

■クリスマスディナー

内容：アミューズブーシュ、サーモンマリネ・ホタテ・天使エビのサラダ仕立て、伝統のコンソメスープ、ヒラメのボンファム、国産牛フィレ肉のロティ 赤ワインソース、ブッシュ・ド・ブランとバニラアイス

期間：12月18日（金）～25日（金）17:00～、20:30 最終入店 [2 時間制]

価格：乾杯スパークリングワイン＋約 70 種から選べる 1 ドリンク付 19,000 円

7 階／鉄板焼くやまなみ>

国産伊勢海老や神戸牛と飛騨牛の食べ比べ、クリスマスデザートまで、鉄板で仕上げる料理の数々をご堪能いただけます。

■クリスマスコース「櫻～けやき～」

内容：アミューズ、一口フォウグラのソテー、オニオングラタンスープ、国産伊勢海老、時季の焼野菜、神戸牛（A4）・飛騨牛（A5）食べくらべフィレ各 40g、ガーリックライスまたは焼ご飯、フォンダンショコラ

期間：12月1日（火）～12月25日（金）ランチ 11:30～15:00、ディナー17:00～22:30 ラストオーダー1 時間前

価格：36,000 円

※その他、クリスマスコース「やまなみ」 46,000 円もございます。

3 階／<カクテル&ティーラウンジ>

ホテルバーテンダーオリジナルカクテル 6 種を含む、約 55 種から選べるフリーフロー付きクリスマスパーティプランです。

■クリスマスシュプレームプラン

内容：オードブルプレート、メインディッシュプレート（牛サーロインステーキのソテー、イカのレモンクリームパスタ、温野菜）、デザート（チョコレートケーキ、バニラアイスクリーム添え）、お飲み物（スパークリングワイン、赤・白ワイン、生ビール、ウイスキー、カクテル 30 種、ソフトドリンク、コーヒー・紅茶）

期間：12月1日（火）～ 12月25日（金）12:00～18:30 最終入店 [2.5 時間制] [前日 18:00 までの予約]

価格：9,500 円

2 階／中国料理<南園>

■ディナーコース「聖誕餐」

内容：前菜、ウニ入りふかひれの煮、あわびと大海老の柚子炒め、真鯛の XO 醤蒸し、牛フィレ肉のバーベキューソース炒め、上
海蟹味噌 タラバ蟹肉入りあんかけチャーハン、クリスマスデザート

期間：12月18日（金）～12月25日（金）17:00～22:00 ラストオーダー1 時間前

価格：乾杯シャンパン付 20,000 円

※記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

※記載のクリスマスメニューはいずれも、ポストカードキャンペーン対象メニューです。

※写真はイメージです。季節、天候、仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合がございます。

ご予約・お問合せ：（03）5322-8151【レストラン予約直通 10:00～20:00】

『クリスマスケーキ』概要



パティシエの想いがケーキで表現されています。

10月1日（木）より、開業55周年の感謝を「手紙」をキーワードに表現した新作クリスマスケーキ3種を含めた全10種の予約受付を開始いたします。10台限定のケーキ「ラ・ポスト・デュ・ラ・フォレ」は郵便ポストに見立てたパティシエのオリジナリティが光る逸品です。「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手紙に込めたポスト型のケーキで、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けます。また、大切な手紙やジュエリーをしまっておく宝石箱のような「エクランドゥ・ルージュ」、思い出の手紙を額縁におさめた「ノエル・エレガン」など、各パティシエの想いがケーキで表現されています。

予約期間：10月1日（木）～12月17日（木）※売り切れの場合はご容赦願います。

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

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）

※配送商品は、ポストカードキャンペーン対象外となります。

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>

■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/>



本件に関するお問い合わせ

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 広報

鄭 守娟 ・ 鈴木 亮太 ・ 荻野 裕基 ・ 伊原 悠人 ・ 松本 美季 ・ 北 葵

〒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