

2026 年 9 月 28 日

サンタクロースを描いた家族向けケーキや限定 50 台のプレミアムケーキ クリスマスケーキ・パウンドケーキ全 8 種を 10 月 1 日から予約開始

～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_cake2026/

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：徳永雄大）はホテルパティシエが趣向をこらしたクリスマスケーキ 7 種とパウンドケーキ 1 種の全 8 種を、10 月 1 日（木）から予約受付を開始します。

今年のクリスマスケーキは、ご家族で楽しむ愛らしいケーキから、少人数で過ごすひとときにふさわしいエレガントなケーキ、素材にこだわったプレミアムケーキまで、幅広いラインナップをご用意します。ご家族向けには、サンタクロースがそりに乗ってプレゼントを届ける姿を表現した、心躍るクリスマスケーキが登場。小麦粉を使わないグルテンフリーで、華やかな見た目とおいさを両立しました。ご夫婦やカップルなど、少人数でクリスマスを楽しむシーンに合わせ、洗練されたデザインと上質な味わいを楽しめる小さめサイズのケーキは、昨年より種類を拡充し、全 3 種をご用意いたしました。

さらに今年は、八王子産「東京うこっけい」の卵、北海道産生クリーム、あまおうを使用したシェフパティシエのこだわりを一台に凝縮したプレミアムケーキを限定 50 台で販売します。大切な人と過ごす特別な時間にふさわしい、ホテルならではのクリスマスケーキをお届けします。

■クリスマスケーキの 3 つのこだわり

（1）ご家族で楽しめるワクワク感と定番の美味しさ

ご家族で過ごすクリスマスに向け、見た目から楽しめる華やかなケーキをご用意しました。新作「トレノ」は、サンタクロースがそりに乗ってプレゼントを届ける様子を表現。バナナやチョコチップムース、オレンジジュレを重ねた小麦粉不使用のグルテンフリーのケーキに、苺やマカロンをあしらっています。また、ショートケーキとショコラクリームの 2 種類を一台で楽しめる「フェット」など、ご家族それぞれの好みに合わせてお選びいただけます。

（2）少人数で楽しむ、洗練された味わいとデザイン

ご夫婦やカップル、友人同士など、少人数で過ごすクリスマスの需要の高まりを受け、今年は小さめサイズのケーキを拡充しました。ホテルパティシエが一つひとつ丁寧に仕立てた、洗練されたデザインと繊細な味わいで、大切な人と過ごすクリスマスを彩ります。今年新たに登場するのは、2 種類のショコラが繊細な深いコクにピスタチオの香ばしさとフランボワーズの甘酸っぱさが広がる、大人のためのケーキです。ショコラとピスタチオ、それぞれの風味が最も引き立つ濃度を求めて試作を重ね、素材の組み合わせと味わいの

バランスを追求。少人数でゆっくりと味わうひとときにふさわしい、こだわりの逸品に仕上げました。

（3）こだわりの素材で仕立てる、限定 50 台のプレミアムケーキ

シェフパティシエが厳選した素材を使用し、一台一台丁寧に仕立てる、限定 50 台のプレミアムケーキが登場します。地域の皆様に愛されるホテルとして、地産地消メニューにも取り組んできた当ホテル。今年は、同じ地域で育てられた八王子産「東京うこっけい」の卵を使用し、北海道産生クリームと、濃厚な甘みとほどよい酸味が特長の「あまおう」を組み合わせました。素材本来の味わいを生かし、シェフパティシエのこだわりを一台に凝縮しました。

■ クリスマスケーキ 2026 ラインナップ

【クリスマスケーキ】

■トレノ



サイズ：幅 15cm×奥行 10cm

価格：5,800 円（税込）

パティシエ 金子 雄司

サンタクロースが届ける、おいしい贈り物。バナナ、チョコチップムース、オレンジジュレを重ねた小麦粉不使用のグルテンフリーケーキに、いちごやマカロンを飾り、ワクワク感あふれるクリスマスを演出します。

■プレミアムケーキ ベル メルヴェイユ【限定 50 台】



サイズ：幅 11cm×奥行 11cm

価格：5,800 円（税込）

八王子産「東京うこっけい」の卵と北海道産生クリームを使用し、大粒で甘みと酸味のバランスに優れた苺「あまおう」の魅力を存分に引き出したプレミアムショートケーキ

シェフパティシエ 桜井 信太

■フェット



サイズ：幅 15cm×奥行 15cm

価格：6,800 円（税込）

家族の笑顔が集まるひととき。軽やかなクリームにフレッシュ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 種が味わえるスペシャルケーキ

■シャンティ フレーズ

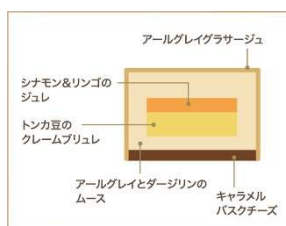


サイズ：直径 16cm／価格：5,500 円（税込）

サイズ：直径 19cm／価格：6,500 円（税込）

長年愛され続けるホテル伝統のショートケーキ。
口当たり軽やかなクリームに国産いちごをトッピングしました。

■ラ・ジョア

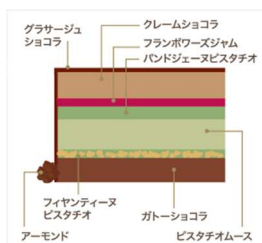


サイズ：直径 12cm

価格：4,800 円（税込）

アールグレイとダーズリン、2 種の紅茶ムースが広がる優雅な香りに、シナモン & リンゴのジュレとトンカ豆のクレームブリュレが寄り添う上質な味わい。
シェフパティシエ 桜井 信太

■エクラ・ドウ・ノエル



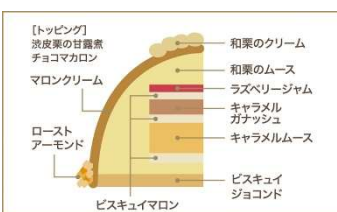
サイズ：直径 12cm

価格：4,800 円（税込）

ベルギー産とフランス産ショコラの深いコクに、ピスタチオムースのまろやかさとフランボワーズの鮮やかな余韻。幾重にも重なる味わいが、聖夜を美しく彩ります。

パティシエ 増田 貴亙

■ノエル マロン ハーモニー



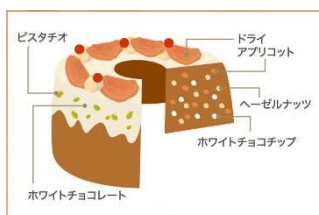
サイズ：幅 15cm×奥行 9cm

価格：5,800 円（税込）

フランス産と愛媛県産、2 種のマロンが織りなす豊かな風味に、キャラメルのほろ苦さとラズベリーの酸味の調和を楽しめるモンブラン
パティシエ 相澤 俊

【パウンドケーキ】

■ アプリコットとヘーゼルナッツのパウンドケーキ



サイズ：直径 12cm／価格：2,200 円

サイズ：直径 16cm／価格：3,300 円

(税込)

ドライアプリコットを贅沢に飾り、バターの香り豊かな生地にホワイトチョコチップとヘーゼルナッツの食感を織りまぜ、しっとりと焼き上げた、贈り物にも喜ばれる華やかな一品。

■ 予約概要

ご予約期間：10月1日（木）～12月17日（木）

お渡し日時：12月19日（土）～12月25日（金）11時～19時

※パウンドケーキのみ販売期間は12月1日（火）～25日（金）です。

お渡し場所：京王プラザホテル八王子 2 階／特設会場（東京都八王子市旭町 14-1）

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

特設 URL：https://www.keioplaza.co.jp/hachioji/event/pages/xmas_cake2026/

※ウェブ予約の受付は12月16日（水）まで

※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。天候・仕入れ状況により、使用食材が変更になる場合がございます。

■ 早期購入割引

11月15日（日）までにご予約いただいた場合は、5%割引いたします。

■ 早期セット購入特典

12月17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
- ・ロースト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）

ご予約期間：10月1日（木）～12月17日（木）

お渡し日時：12月24日（木）、25日（金）

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／特設会場（東京都八王子市旭町14-1）

■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/>

本件に関するお問い合わせ

株式会社京王プラザホテル 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/>