

2025 年 9 月 9 日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 A Festive Christmas 2025

聖夜に輝きを添える、特別なセレクション

“クリスマス ケーキ&ブレッド”“クリスマス ギフト”販売のご案内

予約受付開始日:2025 年 10 月 1 日(水)



パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内1-1-1、総支配人:渡部 勝)は、2025年10月1日(水)より、煌めくホリデーシーズンを彩るクリスマス ケーキ&ブレッドや、クリスマス ギフトの予約受付を開始いたします。

シェフが趣向を凝らした、全 9 種のクリスマスケーキの中でも注目は、“サンタクロースの一休み”をテーマにした「パール ノエル オウ ルポ」。白樺の切り株を模したチョコレートの箱を開けると愛らしいタルトケーキが姿を現す、心躍る仕掛けが魅力です。ホテルで人気のプティフールセック缶をセットにしてお届けいたします。また、英国の伝統菓子ヴィクトリアケーキにインスピレーションを得た「ノエル ア ラ ネージュ」では優しい甘味のマスカルポーネクリームとブルーベリージャムが織りなすハーモニーをご堪能いただけます。フランス料理 エステール by アラン・デュカスの「フルールド ノエル」は、エルダーフラワーのクリームとタルトタタンをキャラメルムースで包み込んだ、冬に咲く花を思わせる一品です。その他、栃木産の苺とちあいかを使用した定番のショートケーキ「スペリユール」など、多彩なラインナップをご用意いたします。

また、クリスマスの訪れを待つ期間に楽しみたい全 8 種のクリスマスブレッドも登場いたします。クリスマスを代表するシュトーレンは、ガトーショコラのように濃厚な「ショコラ シュトーレン」と、ドライメロンとリキュールが織りなす爽やかな「メロン シュトーレン」の新作 2 種が揃います。

ホリデーシーズンのギフトとしておすすめの「クッキー缶 クリスマスエディション」には、スパイスを効かせたスペキュロスなど個性豊かな 6 種のクッキーが美しく収められています。

パレスホテル東京がお届けする珠玉のセレクションと共に、記憶に刻まれる心温まるクリスマスをお過ごしください。

●クリスマス ケーキ 2025

販売期間：2025年12月20日(土)～25日(木)

予約期間：2025年10月1日(水)よりご購入日の6日前まで

販売店舗：B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ(店頭受取のみ)

営業時間：10:30～19:00

※2025年12月20日(土)～25日(木)は20:00まで営業いたします。

お問い合わせ：03-3211-5320(予約専用ダイヤル)

※オンラインショップ(www.palacehoteltokyo.com/shop)でもご予約を承ります。

<新作クリスマス ケーキ>

◆パール ノエル オウ ルポ (限定 20 個) 35,000 円

ケーキ：φ15×H13cm／外側：φ23×H23cm

“サンタクロースの休み”をテーマに、心温まるクリスマスの情景を描いた特別なケーキです。白樺の切り株を模したチョコレートの箱を開けると、甘酸っぱい苺のタルトにフランボワーズ風味のチョコレートのシュークリームをツリーのように仕立てた華やかなタルトケーキが姿を現します。開けた瞬間の驚きときめきが、聖夜を忘れられない思い出に変えてくれます。ホテルで人気の「プティフルセック缶」とセットでお届けいたします。



パール ノエル オウ ルポ

◆ノエル ア ラ ネージュ (限定 50 個) φ21×H9cm 15,000 円

英国で長く愛される伝統菓子ヴィクトリアケーキをアレンジして、果実味豊かなブルーベリージャムをサンドしました。マスカルポーネクリームの口どけ良い、優しい甘味とジャムの爽やかな酸味のコントラストをお楽しみいただけます。



ノエル ア ラ ネージュ

◆クロンヌ ド ノエル (限定 100 個) φ19×H9.5cm 10,000 円

クリスマスの訪れを告げる、美しいリースをコンセプトにしたピスタチオケーキです。ピスタチオならではの芳醇な香りと、ナッティで濃厚な味わいを存分にお楽しみいただけるよう、軽いバタークリームやチェリーのジュレで仕立てました。聖なる夜を華やかに彩ります。



クロンヌ ド ノエル

*価格はすべて消費税込です。

PALACE HOTEL TOKYO

<定番クリスマス ケーキ>

- ◆レンヌ (限定 10 個/要予約) $\phi 32 \times H54\text{cm}$ 80,000 円
白銀の世界に佇むトナカイをイメージした高さ 54cm の存在感あるケーキは、多くの人が集うクリスマスパーティーにぴったりです。土台には、素材にこだわり焼き上げたプレミアムショートケーキ「スペリユール」を。



レンヌ

- ◆モンブラン (限定 150 個) $21 \times 10 \times H13\text{cm}$ 10,000 円
パレスホテル伝統のケーキ「マロンシャンティイ」をクリスマス限定のスタイルでご提供。甘味をおさえた舌触りなめらかな生クリームと、丁寧に裏ごしした栗を贅沢に用いました。生クリームをまとった真っ白な姿はまるで真冬の雪山のよう。



モンブラン

- ◆スペリユール
 $\phi 21 \times H10\text{cm}$ 25,000 円
 $\phi 18 \times H8\text{cm}$ 17,000 円
 $\phi 15 \times H8\text{cm}$ 14,000 円
 $\phi 12 \times H8\text{cm}$ 10,000 円
大粒で甘みと果肉感がある栃木県上都賀地区の苺、とちあいかをたっぷり。2 種類のクリームをブレンドしヴァニラビーンズを効かせた生クリームと、とちあいか好相性のプレミアムなショートケーキです。味に深みを与える沖縄産黒糖、フランス産 A.O.P. バターなど、厳選素材を使用いたしました。※苺の入荷状況により、品種が変更となる場合がございます。



スペリユール

- ◆ガトー オウ フレーズ $\phi 15 \times H8.5\text{cm}$ 8,000 円
花に見立てた、口あたりのやさしいストロベリーショートケーキです。ケーキにあしらうのは、パストリーシェフがこだわりを持って選び抜いた茨城県銚田地区の生産農家の苺。栽培に適した環境で生産されたため、味が濃く、酸味もしっかりとある、バランスの良さが特徴です。※香りづけとしてリキュールを使用しています。



ガトー オウ フレーズ

- ◆ビュッシュ ド ノエル (限定100個) $16 \times 7 \times H8.5\text{cm}$ 7,000円
米粉 100% で作り上げたクリスマス定番のロールケーキ。小麦粉や卵は使用せず、カカオの風味豊かに仕上げました。
※小麦・卵は使用しておりませんが、同じキッチン内で小麦・卵を使用した商品を製造しております。



ビュッシュ ド ノエル

<フランス料理 エステール by アラン・デュカスのクリスマス ケーキ>

- ◆フルールド ノエル $27 \times 6.5 \times H6\text{cm}$ 15,000 円
フランス料理「エステール by アラン・デュカス」のエスプリが凝縮されたクリスマスケーキが、今年も登場。香ばしいアーモンド生地をベースに、エルダーフラワーのクリーム、じっくりと火入れしたタルトタタン、そしてほろ苦くも甘いキャラメルクリーム。重なる繊細な層が生み出す奥深い味わいと、冬に咲く一輪の花のような佇まいが特別な夜を美しく飾ります。
※6F フランス料理 エステール by アラン・デュカスでもご予約を承ります。



フルールド ノエル

*価格はすべて消費税込です。

●クリスマス ブレッド 2025

販売期間：2025年11月23日(日)～12月25日(木)

予約期間：2025年10月1日(水)より

※商品の配送をご希望の場合、商品お届け日の6日前までご予約を承ります。

販売店舗：B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ および パレスホテル東京オンラインショップ

営業時間：10:30～19:00 (B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ)

※2025年12月20日(土)～25日(木)は、20:00まで営業いたします。

お問い合わせ：03-3211-5320(予約専用ダイヤル)

※オンラインショップ(www.palacehoteltokyo.com/shop)でもご予約を承ります。

<2025年 新作シュトーレン>

◆ショコラ シュトーレン (限定 400 個) 10×16×H6cm 4,200 円
ガトーショコラをイメージしたシュトーレン。厳選チョコレートに無花果とナッツを合わせます。カカオの香りとフルーツの酸味がアクセントとなります。

◆メロン シュトーレン (限定 400 個) 10×16×H6cm 4,200 円
生地にもメロン果汁を練り込み、ドライメロンやドライキウイなどのフルーツをリキュールに漬けて豊かな風味に。フルーティーで爽やかなシュトーレン。



左:メロン シュトーレン
右:ショコラ シュトーレン

<定番シュトーレン>

◆シュトーレン 10×16×H6cm 3,800 円
洋酒にじっくりと漬け込んだドライフルーツやローストナッツをふんだんに練り込んだ、味わい深いシュトーレン。

◆ボーネン シュトーレン 10×16×H6cm 3,800 円
渋皮栗、柚子風味のマジパン、数種類の豆を使用し、きな粉をまとった和風シュトーレンは豊かな風味が特長です。



クグロフ ド ノエル

<ミニシュトーレン>

◆ミニシュトーレン 4 種セット (限定 250 個) 11,000 円
4 種のシュトーレンをミニサイズにしてギフトボックスに詰め合わせました。

<クリスマス ブレッド>

◆クグロフ ド ノエル ø15×H8cm 3,000 円
栗を練り込んだしっとりとした抹茶生地を酸味の効いたフランボワーズチョコレートでコーティングしました。見事に調和して生まれる美味しさを心躍るクリスマスカラーとともに楽しみください。



イル パネトーネ

◆イル パネトーネ (限定 300 個) ø20×H10cm 3,800 円
昔ながらの製法で時間をかけて作り上げた、イタリアの伝統的な菓子パン。厳選した小麦と自家製パネトーネ種、たっぷりのバターや卵、オレンジピールとサルタナレーズンを配合したリッチな味わいです。



ベラヴェッカ アン ソシソン
ベラヴェッカ ルージュ アン ソシソン

◆ベラヴェッカ アン ソシソン ø3×20cm 2,400 円
フランス アルザス地方で洋梨のパンと呼ばれている発酵菓子。ドライフルーツやナッツが織りなす味わいは、ワインのお供におすすめです。

◆ベラヴェッカ ルージュ アン ソシソン (限定 100 個) ø3×20cm 2,600 円
赤いフルーツのベラヴェッカ。洋梨、オーガニックドライストロベリー、レッドレーズンを使用し、赤ワインとベリーの風味が特徴的な一品です。

*価格はすべて消費税込です。

●クリスマス ギフト 2025

販売期間：2025年12月1日(月)～25日(木)

予約期間：2025年10月1日(水)よりご購入日の6日前まで

※商品の配送をご希望の場合、商品お届け日の6日前までご予約を承っております。

販売店舗：B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ および パレスホテル東京オンラインショップ

営業時間：10:30～19:00 (B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ)

※2025年12月20日(土)～25日(木)は、20:00まで営業いたします。

お問い合わせ：03-3211-5320(予約専用ダイヤル)

※オンラインショップ(www.palacehoteltokyo.com/shop)でもご予約を承ります。

◆プレミアム パーティーボックス

30,000 円

キャヴィアやチーズ、スモークサーモンなど、パーティーシーンをより煌びやかに演出する美味を詰め合わせました。



プレミアム パーティーボックス

◆クリスマス ギフト ローストチキン (5～6名様用)

13,000 円

宮崎産のブランド地鶏「みやざき地頭鶏」のロースト(約 2.2kg)、鶏ガラと香味野菜を煮込んで旨味を引き出したソースをセットに。ローストチキンは湯煎することで簡単にお召し上がりいただけます。



クリスマス ギフト ローストチキン

◆クッキー缶 クリスマスエディション (数量限定)

6,000 円

スパイスを効かせたスペキュロスやフランボワーズ、ピスタチオなど全6種類のクッキーと、2種のチョコレートが、クリスマス限定デザインの缶に美しく並びます。



クッキー缶 クリスマスエディション

◆クリスマス フラワーアレンジメント

by 72(セブン・ツー) & シャンパーニュ (数量限定)

ローラン ペリエ ラ キュヴェ

20,000 円

ローラン ペリエ ロゼ ブリュット

30,000 円

上品でバランスが良く、印象的な余韻を残すパレスホテル東京のハウスシャンパーニュ「ローラン ペリエ」に、パレスホテル東京の装花を手がける「72」のフラワーアレンジメントを組み合わせた特別なギフトセットをご用意いたしました。

※クール便でお届けいたします。



クリスマス フラワーアレンジメント
by 72(セブン・ツー) & シャンパーニュ

*価格はすべて消費税込です。

●シェフのプロフィール

【窪田 修己 くぼた おさみ】 統括パストリーシェフ

1989年にパレスホテルに入社後、3回にわたり渡仏、一流レストランやパティスリーで研鑽を積む。帰国後その豊富な経験を生かし、パレスホテル東京のグランドオープン時に現役職に就任。伝統を大切にしながらも、オリジナリティ溢れるスイーツを提案している。



メッセージ

2025年のクリスマス、パレスホテル東京がお届けするのは、大切な人と分かち合う、心温まるひとときです。新作ケーキ「パール ノエル オウ ルポ」は、見た目の華やかさと、箱を開けるときのサプライズ感にこだわりました。聖夜の物語を紡ぐようなケーキが、忘れられない思い出を演出します。パストリースタッフ一同、皆様のクリスマスが最高の一日となるよう、心を込めてケーキをお作りいたします。

【星 敏幸 ほし としゆき】 ベーカリーシェフ

1990年にパレスホテルへ入社後、ハード系ブレッドの本場でもあるフランス・パリにて基礎を学び、フランス・ヴィエンヌの名店「ラ・ピラミッド」にて研鑽を積む。パレスホテルの伝統を大切にしながらもトレンドを取り入れ、意欲的な挑戦を続ける。



メッセージ

クリスマスは、穏やかな時を過ごせる特別な季節です。新作の「ショコラ シュトーレン」と「メロン シュトーレン」は、それぞれ異なる個性を持った2つの味わいで、クリスマスの訪れをより豊かに彩ります。また、イタリアの伝統製法にこだわった「イル パネトーネ」もご用意しました。日々の感謝を込めて焼き上げたパンが、皆様の食卓に笑顔と温かさをお届けできれば幸いです。

【中澤 紘平 なかざわ こうへい】 エステール by アラン・デュカス パストリーシェフ

国内のパティスリーや「ページュ アラン・デュカス東京」での経験を経て、2022年にパレスホテルに入社。2024年10月に現役職に就任。持ち前の新鮮な発想と積み上げた知識や経験で、美しいデセールを創出する。



メッセージ

シェフとして二度目のクリスマスを迎えます。昨年よりもさらに進化したケーキをお届けしたいという想いで「フルールド ノエル」をご用意いたしました。タルトタンやエルダーフラワーなどの、それぞれの素材が持つ個性を引き出すことに心を込めました。口にした瞬間に広がる香りと味わいのハーモニーをお楽しみください。

＜パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ＞

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式Instagram

([パレスホテル東京](#)/[エステール by アラン・デュカス](#)/[オンラインショップ](#))にて発信しております

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞

株式会社パレスホテル 担当: 菊池、田浦、塩原

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5225 E-MAIL: press@palacehotel.jp

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 野澤、伊藤、岡山

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp