PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2026 年 9 月 1 日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 A Festive Christmas 2026
煌びやかなフェスティブシーズンを奏でる

“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：2026 年 10 月 1 日（木）







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、2026 年 10 月 1 日（木）より、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。

2026 年 12 月 19 日（土）～25 日（金）の期間、全 9 種のクリスマス ケーキをペストリーショップ スイーツ&デリにて販売いたします。3 種のタルトを詰め込んだ遊び心満載の「デコラシオン ド ノエル」や、アプリコットや金柑のジュレが爽やかな、クリスマスリースに見立てた「クロンヌ ド ノエル」。昨年ご好評いただいた“サンタクロースの一休み”シリーズからは、すやすやと眠るサンタクロースに心和らぐ「ペール ノエル オゥ ルポ」が登場し、米粉のケーキはスタイルもあらたに、トンカ豆の芳醇な香りが広がるガトーショコラでご用意いたします。趣向を凝らした新作の他、定番のセレクションも取り揃えております。

時間を重ねるごとに変化する味わいを楽しめる全 8 種のクリスマス ブレッドは 2026 年 11 月 21 日（土）～12 月 25 日（金）に販売。ほのかなバラの香りが優雅な新作「苺とバラのシュトーレン」や昨年多くの皆様に愛された「ショコラ シュトーレン」など、心温まるセレクションとともにクリスマスを待ち望むひとときをお過ごしください。

また、旨味をたっぷり引き出したローストチキンやクリスマス限定のクッキー缶など、ホリデーシーズンを煌びやかに演出するギフトセレクションも登場いたします。

パレスホテル東京がお届けする華やかなセレクションが、クリスマスのひとときを笑顔溢れる特別な時間に彩ります。

PALACE HOTEL TOKYO

●クリスマス ケーキ 2026

受 取 期 間 ： 2026 年 12 月 19 日(土)～25 日(金)
予 約 期 間 ： 2026 年 10 月 1 日(木)よりお受取日の 7 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
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＞

◆ペール ノエル オゥ ルポ（限定 25 個） **35,000 円**
ケーキ :⌀15cm／外側:⌀20×H24.5cm

フランス語で“サンタクロースの一休み”と名付けた、すやすやと眠るサンタクロースに思わず微笑みがこぼれる人気の一品。白樺の切り株をかたどったチョコレートの箱をそっと開けると、華やかなピスタチオクリームのタルトが。フランボワーズが優雅に香るチョコレートクリームを詰めたシュークリームや苺が、食卓に華やぎを添えます。サンタクロースが頭をのせている「プティフールセック缶」とセットでお届けいたします。



ペール ノエル オゥ ルポ

◆デコラシオン ド ノエル（限定 50 個） **25×25×H6.5cm 20,000 円**

クリスマスオーナメントをモチーフにしたムースのタルトを、木箱を模したチョコレートの箱におさめました。サンタクロースの衣装をイメージした鮮やかなムースには、バラの香る甘酸っぱいフランボワーズのジュレを閉じ込めて。フロマージュブランのムースには金柑のコンフィチュールを、ピスタチオのムースにはアマレナチェリーのジュレをそれぞれ忍ばせました。色とりどりの装いでテーブルを温かく彩る、見た目にも楽しいケーキです。


デコラシオン ド ノエル

◆クロンヌ ド ノエル（限定 100 個） **⌀19×H10cm 10,000 円**

ヴァニラとホワイトチョコレートのムースをクリスマスリースに見立て、華やかなチョコレートのポインセチアを添えて煌びやかに仕上げました。紅茶が香るビスキュイ、アプリコットと金柑のジュレがムースと重なるハーモニーをお楽しみいただけます。


クロンヌ ド ノエル

◆米粉のガトーショコラ（限定100個） **⌀15×H10cm 8,000円**

小麦粉や卵は使用せず、米粉 100％で作り上げたガトーショコラが登場。アーモンドを思わせる香りのトンカ豆を混ぜ込んだ濃厚なチョコレートのムースに、ヴァニラムースを重ねました。チョコレートの芳醇なコクの中に華やかさが立ち昇り、ひと口ごとに余韻が変化する、洗練されたチョコレートケーキです。

※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。


米粉のガトーショコラ

*価格はすべて消費税込です。

＜定番クリスマス ケーキ＞

◆レンヌ（限定 5 個） **⌀32×H54cm 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クリスマス限定のプレミアムなショートケーキ「スペリュール」を。



レンヌ

◆モンブラン（限定 150 個） **21×10×H13cm 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。甘味をおさえた口あた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

◆スペリュール **⌀21×H10cm 25,000 円**
⌀18×H8cm 17,000 円
⌀15×H8cm 14,000 円
⌀12×H8cm 10,000 円

大粒で甘味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と。2 種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が好相性の、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。



スペリュール

◆ガトー オゥ フレーズ **⌀15×H8.5cm 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、ペストリーシェフがこだわりを持って選び抜いた茨城県鉾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 オゥ フレーズ

＜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＞

◆ボンボン ド ノエル **26×12.5×H6.5cm 15,000 円**

フランス料理 エステール by アラン・デュカスからは、愛らしいキャンディをかたどったケーキをお届けします。香ばしいプラリネの生地に、爽やかなレモンのコンフィチュールや苺クリーム、果汁溢れる苺のジュレを繊細に重ねました。ジュレに効かせたミントが軽やかな余韻を奏でます。アーモンドのコクとフルーツの爽やかさが優雅に交差する一品をご堪能ください。

※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。



ボンボン ド ノエル

*価格はすべて消費税込です。

PALACE HOTEL TOKYO

●クリスマス ブレッド 2026

販 売 期 間 ： 2026 年 11 月 21 日(土)～12 月 25 日(金)
予 約 期 間 ： 2026 年 10 月 1 日(木)より
※店舗でご購入の場合はお受取日の、
オンラインショップでご購入の場合はお届け日の 7 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）
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。

＜2026 年 新作シュトーレン＞

◆苺とバラのシュトーレン（限定 400 個） 10×16×H6cm 4,500 円
ドライストロベリーやドライクランベリーなどのフルーツをカンパリで漬け、マジパンにはバラのペーストを練り込みました。心地よく上品にバラの香りが広がります。

＜定番シュトーレン＞

◆シュトーレン 10×16×H6cm 4,200 円
キルシュとパスティス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。


(左奥)シュトーレン (右奥)ボーネン シュトーレン
(左)ショコラ シュトーレン (右)苺とバラのシュトーレン

◆ボーネン シュトーレン 10×16×H6cm 4,200 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徴です。

◆ショコラ シュトーレン 10×16×H6cm 4,500 円
ガトーショコラをイメージし、厳選したチョコレートに無花果とナッツを合わせました。カカオの芳醇な香りとフルーツの爽やかな酸味がアクセントに。


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） 12,000 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 ⌀15×H8cm 3,500 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お楽しみください。


イル パネトーネ

◆イル パネトーネ（限定 300 個） ⌀20×H10cm 4,000 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 ⌀3×20cm 2,400 円
フランス アルザス地方で洋梨のパンとして親しまれている発酵菓子。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 150 個） ⌀3×20cm 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。


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

*価格はすべて消費税込です。

PALACE HOTEL TOKYO

●クリスマス ギフト 2026

販 売 期 間 ： 2026 年 12 月 19 日(土)～25 日(金)
予 約 期 間 ： 2026 年 10 月 1 日(木)よりご購入日の 7 日前まで
※店舗でご購入の場合はお受取日の、
オンラインショップでご購入の場合はお届け日の 7 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)
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、和牛ほほ肉の赤ワイン煮など、パーティーシーンをより華やかに演出する美味を詰め合わせました。

【 パンデピス / オリーブプロヴァンサル / 和牛ほほ肉の赤ワイン煮 / ミモレット / カマンベール ド ノルマンディー / ブリニ / スモークサーモン / ドライトマトとオリーブのケーク サレ / オシェトラキャヴィア / フォアグラと鴨肉のパテ ド カンパーニュ / ジャンボン アルデュード / オリーブオイル 】



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、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。

【 ローストチキン(約 2.2kg) / ソース 】


クリスマス ギフト ローストチキン

◆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です。
※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

◆クッキー缶 クリスマスエディション (数量限定) 6,000 円

静かな雪の世界に佇むトナカイをあしらったアイシングクッキーをはじめ、スパイスの効いたクッキーなど、全 8 種のクッキーをクリスマス限定デザインの缶に詰め合わせました。
※店舗販売期間:2026 年 12 月 1 日(火)～25 日(金)
※数量限定のため、売り切れ次第終了となります。

【 サブレ ショコラ / サブレ エピス / カフェ ノワゼット / サブレ フランボワーズ / ヴァニラ キプフェルン / サブレ セル / フロマージュ バジリク 】



クッキー缶 クリスマスエディション

*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】 統括ペストリーシェフ

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

大切な方とのひとときを笑顔と歓びで満たせるよう、ペストリースタッフ一同で趣向を凝らし、クリスマスならではの温かさを演出するケーキをご用意いたしました。食卓に華を添える多彩なケーキとともに、心弾むクリスマスをお過ごしください。



【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

芳醇なバラの香りを閉じ込めた新作「苺とバラのシュトーレン」をはじめ、心躍るクリスマスブレッドの数々をお届けいたします。伝統にそっと想いを馳せ、ひとくちごとに満ちる香りを味わいながら、聖夜を心待ちにする特別なひとときをお楽しみください。



【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 ペストリーシェフ

国内のパティスリーや「ベージュ 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

「ボンボン ド ノエル」は、それぞれの食材が持つ繊細な個性が織りなす深みと、豊かなハーモニーを感じる特別な味わいに仕上げました。重なる余韻が、このクリスマスの記憶として、皆さまの心に温かく刻まれますように。

＜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：田浦、和地、菊池、村上
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：渡辺、伊藤、吉野
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL： palacehoteltokyo@ssu.co.jp