

2025年10月1日

チョコレートでできた夢のおもちゃ箱ケーキを考案

サンシャインシティプリンスホテル

“こどものおもちゃ箱”をテーマに、大人もこどもも心躍る新作クリスマスケーキをご用意。
遊び心あふれる「クリスマスケーキ 2025」のご予約を開始

サンシャインシティプリンスホテル(所在地:東京都豊島区東池袋3-1-5、総支配人:小田 麻夕美)は、ご家族や大切な方と過ごすクリスマスパーティーにぴったりな「クリスマスケーキ 2025」のご予約を2025年10月1日(水)より開始いたします。

今年も、“こどものおもちゃ箱”をテーマに、昔懐かしいおもちゃをモチーフにしたクリスマスケーキをご用意いたしました。洋菓子のコンクール「ジャパン・ケーキショー東京 ピエス・アーティストティック(ショコラ) 部門」にて銀賞を受賞した経験を持つパティシエ・斉藤 慶が手掛ける「クリスマスおもちゃ箱」は、まさに職人の技と創造性が光る夢のクリスマスケーキ。木製のワゴンの中には、サンタクロースの帽子をかぶった愛らしいクマのぬいぐるみやクリスマスオーナメント、木琴、積み木など、懐かしいおもちゃたちがぎっしり詰まっています。そのすべてがチョコレートで作られており、それぞれの素材感や艶感を丁寧に表現いたしました。細部にまでこだわり抜いた造形美は、見た目でも楽しめるアートピースです。さらに、おもちゃの下には、全国いちご選手権で最高金賞を受賞した埼玉県産のブランドいちご「あまりん」を使ったいちごのタルトを忍ばせており、クリスマスパーティーにかかせないサプライズと感動を演出いたします。

その他にも、クリスマスソングの音色が聞こえてきそうな「木琴ショコラムース」、あまりんとシャインマスカットを使用した「あまりんクリスマスショートケーキ」など、用途に合わせて選べる4種のクリスマスケーキを販売いたします。



■クリスマスおもちゃ箱 ※限定10台

料金: ¥20,000

サイズ: 直径約18cm、高さ約27cm ※中のいちごタルトは直径約12cm、高さ約8cm

チョコレートでできた木製のおもちゃワゴンに、サンタクロースの帽子をかぶったクマのぬいぐるみや乗った愛らしいクリスマスケーキ。おもちゃの下には、大きないちごを模したムースが華やかないちごタルトが隠れています。

驚きと美味しさが広がる、ご家族で楽しめるクリスマスの主役ケーキです。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
サンシャインシティプリンスホテル セールス&マーケティング マーケティング
TEL:03-5954-2250 FAX:03-3988-1110

サンシャインシティプリンスホテル クリスマスケーキ 2025 概要

■木琴ショコラムース ※限定 40 台

料金: ¥12,000 サイズ: 縦約 14cm、横約 20cm、高さ約 10cm

カラフルな木琴をイメージした、華やかなショコラムースケーキ。鍵盤部分にはボンボンショコラを使い、カラーと同じく 8 種類のフレーバーをお楽しみいただけます。

ベースとなるショコラムースは、ショコラとコーヒーの芳醇な香りが絶妙に調和した「オペラ」仕立て。濃厚で贅沢な味わいが口いっぱいに広がります。さらに、フルーツフレーバーのボンボンショコラと共に召しあがりいただくことで、ひと口ごとに新たな味わいをご堪能いただけます。

【ボンボンショコラ 8 種類のフレーバー】

(赤…ラズベリー、橙…オレンジ、黄…パッションフルーツ、黄緑…ピスタチオ、緑…抹茶、水色…ブルーベリー、青…カシス、白…バニラ)



■あまりんクリスマスショートケーキ ※限定 30 台

料金: ¥8,000 サイズ: 直径約 12cm、高さ約 11cm

全国いちご選手権で最高金賞を受賞したいちご「あまりん」と、マスカットの王様「シャインマスカット」を使用したプレミアムショートケーキ。こだわりの配合で作られた生クリームは、軽やかでさっぱりとした口当たりが特徴。フルーツの爽やかな風味と、果実感を最大限に引き立てます。



■クリスマスショートケーキ

料金: ¥6,000 サイズ: 直径約 15cm、高さ約 9cm

毎年ご好評をいただいているオリジナルショートケーキ。きめ細やかなスポンジになめらかな生クリームを重ね、いちごとブルーベリーを華やかに飾りつけました。今年にはさらに、ホワイトチョコレートで作ったカラーボールを添えて、遊び心も加えております。世代を問わず愛される、クリスマスの定番ケーキです。



【「あまりん」とは】

「あまりん」は埼玉県農業技術研究センターで約 8 年の歳月をかけて開発された埼玉県産の新品種ブランドいちご。日本野菜ソムリエ協会が主催する「第 3 回全国いちご選手権」で、最高金賞を受賞し、注目を集めています。食べた瞬間に際立つ強い甘みとほのかな酸味が特徴で、鮮やかな赤色が映える見た目の良さも魅力的です。

【ご予約期間】2025 年 10 月 1 日(水)～12 月 22 日(月) ※お引渡し日 3 日前の 8:00P.M.まで

【お渡し期間】2025 年 12 月 20 日(土)～12 月 25 日(木) 12:00NOON～8:30P.M.

【お渡し場所】カフェ&ダイニング Chef's Palette (1F)

【U R L】<https://www.princehotels.co.jp/sunshine/plan/palette/ChristmasCake2025>

【お問合せ・ご予約】レストラン予約 TEL: 03-5954-2254 (受付時間: 10:30A.M.～6:00P.M.)

※料金には、消費税が含まれております。※上記内容は、リリース時点(10月1日)の情報であり、営業内容や仕入れ状況により、変更がある場合がございます。最新の情報はホテルのホームページをご覧ください。
※クリスマスケーキにつきましては、食物アレルギー対応が出来かねますので、あらかじめご了承いただけますようお願いいたします。※写真はイメージです。