

2026 年 9 月

4 つの“灯り”を表現したクリスマスケーキと 5 種のチョコレート細工を販売

ザ・プリンス パークタワー東京
それぞれの灯りが紡ぐ、特別なクリスマスケーキ 4 種の
予約受付を開始

2026 年 10 月 1 日 (木) より予約受付スタート

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1 総支配人:神田泰寿)は、2026 年のクリスマスケーキのご予約を 2026 年 10 月 1 日 (木) より開始いたします。

一年に一度、大切な人へ想いを届けるクリスマス。当ホテルのクリスマステーマ「それぞれの想いが灯るクリスマス～A Story of Light～」のもと、祝福の灯り、煌めきの灯り、温もりの灯り、雪明かりを表現した 4 種のクリスマスケーキを販売いたします。4 種のケーキには、クリスマスの夜に舞い降りる祝福を象徴する「幸せを運ぶ羽根」をあしらいました。

チョコレート細工で仕立てた特別なボックスにチェスの駒やカード、ルーレットをモチーフにした「ビュヴオン！」は、埼玉県産ブランドいちご「あまりん」をふんだんに使用したショートケーキを忍ばせたサプライズ感あふれる一品です。また、昨年ご好評をいただいたピエール マルコリーニのオリジナルクーベルチュールを使用した「ボヌール ド ショコラ」は、昨年の 2 種類から今年は 3 種類のオリジナルクーベルチュールを使用し、より奥行きのある味わいに仕上げました。そのほか、真っ白なバニラクリームにいちごが映えるショートケーキ「スノービューティー」や、ベイクドチーズケーキとレアチーズケーキを重ねた「ブッシュ ド ノエル ブラン」をラインナップ。さらに、ランタンやクリスマスツリーなど 5 種のチョコレート細工もご用意いたします。

それぞれの物語に寄り添うスイーツとともに、大切な人との特別なひとときをお届けします。



クリスマスケーキ 2026 概要

【ご予約受付】クリスマスケーキ・チョコレート細工:2026 年 10 月 1 日 (木)～12 月 21 日 (月)

※お渡し日の 5 日前まで ※ビュヴオン!、チョコレート細工はお渡し日の 7 日前まで

シュトーレン:2026 年 10 月 1 日 (木)～12 月 25 日 (金)

【お渡し期間】クリスマスケーキ・チョコレート細工:2026 年 12 月 21 日 (月)～25 日 (金) 11:00A.M.～6:30P.M.

シュトーレン:2026 年 12 月 1 日 (火)～25 日 (金) 10:00A.M.～7:00P.M.

【販売場所】THE SHOP at the Park (1F)

【Web サイト】<https://www.princehotels.co.jp/parktower/christmas/cake/>

【ご予約・お問合せ】レストラン予約 TEL:03-5400-1170(10:00A.M.～6:00P.M.)

©本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンス パークタワー東京 セールス&マーケティング/広報担当

TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

<クリスマスケーキ>

■ビュフォン! ￥48,000 テーマ:祝福の灯り

(直径約 30 cm、高さ約 20 cm)

クリスマスパーティーを華やかに彩る、15 台限定のクリスマスケーキ。チェスの駒やカード、ルーレットをあしらったチョコレートボックスを開けると、埼玉県産ブランドいちご「あまりん」をふんだんに使用したショートケーキが現れます。宝箱のようなサプライズを楽しめる一品です。



■ボヌール ド ショコラ ￥10,000 テーマ:煌めきの灯り

※アルコール使用 (直径約 15 cm、高さ約 12 cm)

ピエール マルコリーニのオリジナルクーベルチュールのビター、ミルク、ホワイトの 3 種を使用。香ばしいナッツの風味と食感、アマレットが香る国産あんずのジュレ、柑橘系のリキュールを効かせたチョコレートムースが調和する、奥行きのある味わいに仕上げました。大人のためのクリスマスケーキです。



■スノービューティー ￥8,500 テーマ:温もりの灯り

(直径約 14cm、高さ約 13cm)

雪景色を思わせる純白のバニラクリームに、鮮やかないちごを飾った王道のショートケーキ。ふんわりとしたスポンジと軽やかなクリームが調和し、シンプルながらも心に残る味わいをお楽しみいただけます。家族や大切な人と囲む、温かなクリスマスのひとときを彩る一品です。



■ブッシュ ド ノエル ブラン ￥8,000 テーマ:雪明かり

(長さ約 21cm、幅約 10cm、高さ約 10cm)

白い森に降り積もる雪をイメージした、幻想的なブッシュ ド ノエル。濃厚なベイクドチーズケーキとなめらかなレアチーズケーキを重ね、異なる食感と味わいに仕上げました。雪明かりに照らされた森を思わせる世界観をお楽しみいただけます。



<チョコレート細工ほか>

■ランタン ￥15,000 (直径約 12 cm、高さ約 20 cm)

クリスマスの食卓に灯りをともす、ランタンをモチーフにしたチョコレート細工。下部のボックスには 5 種のボンボンショコラを詰め込みました。

■サパンド ノエル ￥6,000 (幅約 13cm、高さ約 14cm)

クリスマスを象徴するツリーをかたどったチョコレート細工。

■シュトーレン ￥4,000 (長さ約 15cm、幅約 8cm、高さ約 5cm)

赤と白の生地でクリスマスカラーを表現し、華やかな断面に仕上げました。食感の異なるナッツと、洋酒を控えめに効かせたドライフルーツが織りなすやさしい味わいが、家族団らんのひとときを彩ります。

■ジンジャーブレッド ￥800 (長さ 11.3cm、横 9.5cm)※11 月 1 日～12 月 25 日まで販売

■オーナメント ￥4,800 (直径約 8 cm、高さ約 18 cm)

ピエール マルコリーニのオリジナルクーベルチュールを使用したオーナメント型のチョコレート細工を 3 種ご用意。中には、キャラメリゼした大人の味わいのアーモンドショコラを忍ばせました。



右奥から時計回りに、ランタン、シュトーレン、サパンド ノエル、ジンジャーブレッド



オーナメント 3 種

※上記料金には、消費税が含まれております。※情報はリリース時点(9 月 29 日)の情報であり、変更がある場合がございます。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※本商品につきましては、食物アレルギー対応が出来かねますので、あらかじめご了承くださいませようお願いします。※写真はイメージです。