

2026 年 10 月

ニット帽のデザインやプラントベース、ストロベリーなどパティシエこだわりのクリスマスケーキを販売



ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

ご家族や大切な人との笑顔を未来へとつなぐ願いを込めた 心温まるクリスマスケーキ「Christmas Cake 2026」

2026 年 10 月 10 日 (土)よりご予約開始

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町1-2 総支配人:芝田尚子)は、ご家族や大切な人との心温まるクリスマスにオススメの「Christmas Cake 2026」のご予約を2026年10月10日(土)より開始いたします。

当ホテルは2026年7月におかげさまでホテル開業10周年を迎えました。アニバーサリーイヤーとなる今年は、「Heartfelt Reflections～未来へ紡ぐ、美しい記憶～」をテーマに、大切な人やご友人ご家族やお子さまと一緒に笑顔で祝う心温まるクリスマスを未来へつなぐ想いを込めたクリスマスケーキをご用意しました。昨年ご好評いただいたニットケーキが今年 は帽子のデザインで登場、その他リースを飾ったプラントベースの食材で作るピスタチオのケーキ、まるで雪の上で輝く宝石のようにストロベリーを飾ったケーキなど、お好みで選べる3つのクリスマスケーキをパティシエが感謝の思いを込めて丁寧に作りあげます。

Christmas Knit Cake はホテル開業 10 周年を記念して、10 種の異なる味わいを合わせたケーキにバタークリームで編み目模様を丁寧に細かく絞り、本物のニット帽のような手編みならではの温かな結びつきを表現。ニット帽の横にはミトンや編み棒、糸玉をデコレーションしております。プラントベースの食材で作る Christmas Pistachio Vegan Cake は、ピスタチオクリームとストロベリーをビスキーピスタチオで挟み、雪だるまが隠れたオーナメントをクリスマスリースのように華やかに飾り付けました。大切な人との未来への想いを込めて、生クリームにマスカルポーネを加えたリッチなクリームにキラキラと輝く宝石のように苺を並べた Strawberry Jewel Cake は、甘さと苺のバランスが良く、ご家族三代で味わうケーキとしてもおすすめです。

毎年たくさんのお客さまにご好評いただいている人気のクリスマスケーキ。大切な人やご家族との幸せと笑顔がいつまでも続きますようにという未来への願いを込めたクリスマスケーキをご提案いたします。



Christmas Pistachio Vegan Cake

Strawberry Jewel Cake

Christmas Knit Cake

<Christmas Cake 2026 概要>

ご予約期間：2026 年 10 月 10 日 (土)～12 月 20 日 (日) ※お引き渡しの 5 日前までのご予約制 (WEB 予約のみ)

お渡し期間：2026 年 12 月 18 日 (金)～12 月 25 日 (金) 12 : 00NOON～7 : 00P.M.

お渡し場所：All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)

お問合せ：TEL.03-3234-1136 (10 : 00A.M.～7 : 00P.M.)

WEB：https://www.princehotels.co.jp/kioicho/plan/garden/christmas_cake2026/

©本件に関する報道各位からのお問合せは
ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 セールス&マーケティング
TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179
URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>

Christmas Knit Cake

料 金：¥35,000

サイズ：直径約 16cm

高さ約 18cm



本物のニットのような温かさを表現したクリスマスケーキ。オレンジフラワー香るクリーム・オ・ブールやムース・オ・ショコラ・ブラリネ、ケーキ・バニユ・アマンド、食感のあるサブレ・ショコラなど、ホテル開業 10 周年を 10 種類の異なる味わいとテクスチャーで表現しております。周りにはバタークリームで繊細なニットの網目を丁寧に絞り、ボタンや雪の結晶をデコレーション。その横には、チョコレートで作るミトンや編み棒、毛糸玉などを飾り付けて大切な人に心を込めてプレゼントするニットをデザインしております。



Christmas Pistachio Vegan Cake

料 金：¥15,000

サイズ：直径約 15 cm、高さ約 6 cm

ビスキーピスタチオに甘酸っぱいラズベリージャムを塗り、ピスタチオムースリーヌクリームと丁寧に並べた苺を挟みました。トップには、雪だるまやピスタチオ、クランベリーが隠れたオーナメントや苺をリースのように飾っております。素材の味わいを活かしながらプラントベースの食材で作るグルテンフリーのクリスマスケーキです。



Strawberry Jewel Cake

料 金：¥15,000

サイズ：直径約 15 cm、高さ約 12 cm

ご家族や大切な人との笑顔を未来へつなぐ願いを込めたケーキです。ふんわりとした食感のスポンジと苺をサンドするクリームには、生クリームにマスカルポーネを加え、リッチな味わいに仕上げております。中央にはまるで宝石のように輝く苺をたっぷりと飾り、ホリデーシーズンをお祝いいたします。



ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町は、おかげさまで 2026 年 7 月 27 日(月)にホテル開業 10 周年を迎えました。当ホテルでは、同日から「Heartfelt Reflections～未来へ紡ぐ、美しい記憶～」をテーマに、GALLERY 10th ANNIVERSARY YEAR として、これまで 10 年共に歩んできた想いを新たな未来へとつなぐイベントやプランを開催しております。

<https://www.princehotels.co.jp/kioicho/10thanniversary/>

※料金には、消費税が含まれております。※数量限定です。※完売になり次第販売を終了いたします。※上記内容は、リリース時点(10 月 5 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。※画像はイメージです。※当社のレストランなどにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 8 品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料 8 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。Christmas Knit Cake と Strawberry Jewel Cake につきましては、メニュー内容の変更および食物アレルギー食材の除去は出来かねますので、あらかじめご了承くださいませようお願いいたします。