

2026 年 10 月

軽井沢プリンスホテル

軽井沢の森や雪景色をイメージしたクリスマスケーキを販売

ホテルパティシエが手掛ける 4 種のクリスマスケーキとシュトーレン、プレッツェルを販売開始

【ご予約期間】2026 年 12 月 20 日(日)まで

軽井沢プリンスホテル(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人:影山裕子)では、一年に一度のクリスマスを華やかに彩る 4 種類のクリスマスケーキとシュトーレン、プレッツェルのご予約を 2026 年 12 月 20 日(日)まで受付中です。プリンスグランドリゾート軽井沢では、例年、クリスマスシーズンに煌びやかなイルミネーションや期間限定のレストランメニューなど、冬の軽井沢ならではの魅力をお楽しみいただけるさまざまな企画をご用意しております。今年のクリスマスケーキコレクションでは、軽井沢の森や雪景色をモチーフにした商品に加え、クリスマスケーキとして初めてのチーズケーキをラインアップ。ホテルパティシエが一つひとつ丁寧に仕立てたケーキが、クリスマスシーズンを華やかに彩ります。本年のラインアップの中でも目玉となるのは限定 15 台の「フォレ・ド・カルイザワ」。ホテル敷地内に広がるもみの木や、森に佇むザ・プリンス ヴィラ軽井沢、コテージをモチーフにし軽井沢ならではのクリスマスケーキに仕立てました。年輪を思わせるナッツ香るロールケーキを土台に、マロンクリームやサンタクロース、トナカイ、小さなクッキーハウスをあしらひ、パーティーシーンを華やかに演出する特別なケーキです。程よい甘さとチョコレートのほろ苦さが調和した味わいをお楽しみいただけます。また、クリスマスケーキのラインアップとして初となるチーズケーキ「ノエル・フロマージュ」は甘さを控えめにチーズの濃厚な味わいと豊かな風味を生かし、上品な味わいに仕上げました。軽井沢の美しい雪景色をモチーフにした「ガトーフレーズ」は、真っ白なクリームにいちごの赤をアクセントとしてあしらひ、冬らしい装いに仕上げました。4 種のクリスマスケーキをはじめ、シュトーレン、プレッツェルをご用意しホテルメイドの多彩な味わいで大切なひとときを演出します。

https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-west/plan/primrose/CHRISTMAS_CAKE/

■ご予約期間 2026 年 12 月 20 日(日)まで

■お渡し日時 2026 年 12 月 22 日(火)~25 日(金) 各日 1:00P.M.~5:00P.M.

■お渡し場所 軽井沢プリンスホテル ウェスト バンケットロビー特設会場

※本リリースに記載の内容は予告なく変更となる場合がございます。※画像はイメージです。

◎ご予約・お問合せ TEL:0267-42-1111

(軽井沢プリンスホテル 音声ガイダンス 2 番・レストラン予約係/受付時間 10:00A.M.~5:30P.M.)

Web 予約はこちら <https://www.tablecheck.com/ja/princehotels-karuizawa-west-primrose-pickup/reserve/message/>

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

軽井沢プリンスホテル セールス&マーケティング

TEL: 0267-42-8115(セールス&マーケティング直通)

<https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-area/>Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。



「フォレ・ド・カルイザワ」

限定 15 台「フォレ・ド・カルイザワ」 ¥20,000

土台直径 約 16cm×高さ 約 10cm

軽井沢の森の中のクリスマスを一台のケーキに。
年輪を思わせるナッツ香るロールケーキにマロンクリームを重ね、サンタクロースやトナカイ、小さなクッキーハウスを飾りました。程よい甘さとチョコレートのほろ苦さが調和した、クリスマスパーティーを華やかに演出する特別な一品です。
※約 10 名さままでお召しあがりいただけます。



「フォレ・ド・カルイザワ」断面図



「ノエル・フロマージュ」

「ノエル・フロマージュ」 ¥6,500

直径 約 15cm×高さ 約 9cm

チーズの豊かなコクを生かしながら甘さを控え、なめらかな口どけとバランスのよい味わいに仕上げました。
世代を問わずお楽しみいただける、クリスマスのひとときに寄り添う一品です。



「ガトーフリーズ」

「ガトーフリーズ」 ¥8,000

直径 約 14cm×高さ 約 5cm

ふんわりと焼き上げた生地にはいちごとやさしい甘さの生クリームを重ね、天使の羽をイメージした繊細なホワイトチョコレートをあしらいました。白を基調とした装いにいちごの赤が映える、雪に包まれた軽井沢を思わせる一品です。



「ドゥミ・フリーズ&オペラ」

「ドゥミ・フリーズ&オペラ」 ¥7,500

縦 約 14cm×横 約 14cm×高さ 約 5cm

いちごと生クリームを重ねたショートケーキと、コーヒークリームが香るオペラを一台に仕立てました。華やかなクリスマスらしい彩りとともに、趣の異なる 2 種の味わいを一度にお楽しみいただけるケーキです。
※「ブティドゥミ・フリーズ&オペラ」(ハーフサイズ) ¥4,500 縦 約 14cm×横 約 7cm×高さ 約 5cm



「シュトーレン」

「シュトーレン」 1 個 ¥3,200

長さ 約 18cm×幅 約 7cm

洋酒、ハチミツ、シナモンに漬け込んだセミドライイチジクやレーズン、レモンピール、クルミを贅沢に練り込み、香り豊かに焼き上げました。仕上げに発酵バターと粉砂糖をまどわせた、ドイツ伝統のパン菓子です。少しずつ味わいながら、クリスマスを待つひとときをお楽しみいただけます。



「プレッツェル」

「プレッツェル」 1 個 ¥900

縦 約 12cm×横 約 14cm

香ばしくカリッと焼き上げたプレッツェルをチョコレートでコーティングし、彩り豊かなナッツをトッピング。プレッツェルの香ばしさとチョコレートの味わいを楽しめる、クリスマスシーズンを彩る一品です。
※チョコレートとホワイトチョコレートの 2 種類をご用意しております。

※商品の数は限りがございますので、お早めにご予約ください。

※料金には、消費税が含まれております。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※商品には特定原材料 8 品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)が含まれます。食物アレルギーをお持ちのお客さまのご利用はご遠慮ください。

※各種割引対象外商品です。