

ザ・キャピトルホテル 東急、2025 年クリスマスケーキの予約を 11 月 1 日より開始。
“赤”を纏った新作ケーキなど全 7 種類のスイーツ&ブレッド



ザ・キャピトルホテル 東急(東京都千代田区永田町、総支配人:志村 恒治)では、パティシエが丹精を込めて仕立てる全 7 種類のクリスマスケーキやブレッドを取り揃え、11 月 1 日(土)よりご予約を承ります。

2025 年は当ホテルが開業 15 周年を迎える節目の年。記念すべきクリスマスを彩るテーマは「With a Ribbon of Thanks ～感謝を結び、心をつなぐクリスマス～」。

メインカラーを“赤”、モチーフを“リボン”に据え、一年の締めくくりに伝えたい「ありがとう」の想いを、華やぎと温もりに満ちたスイーツに託しました。今年、テーマカラー“赤”を象徴する新作ケーキ「ルージュ ノエル」をはじめ、昨年ご好評いただいたパネトーネに新テイスト〈ピスターシュ〉が登場。そのほか、果実とチーズのマリアージュが際立つチーズケーキや米粉と栗粉を使用したヴィーガン対応のブッシュ・ド・ノエルなど、より華やかでバリエーション豊かなラインアップをご用意いたします。シンプルな美意識の中に繊細な技を秘め、細部に至るまでこだわり抜いたケーキやブレッドを揃え、多彩なひとときを演出いたします。

ルージュ ノエル

苺のジュレと爽やかな酸味のライムクリームを、フランボワーズとルビーチョコレートのムースで包み、赤いグラサージュショコラで仕上げた新作のクリスマスケーキ。トップに苺とグリオットのコンポテを重ね、繊細なチョコレートオーナメントで華やかに仕上げました。艶やかな赤色がひとときを映える一品です。

■ 料金: 6,480 円

■ サイズ: 直径 14cm



ノエル フロマージュ

チーズのまろやかさと果実の爽やかさが調和したクリスマスのための特別なチーズケーキ。レアチーズとマスカルポーネチーズのムースを重ね、中央にマンダリンクリームを挟みました。トップに煌めくフレッシュのグレープフルーツやオレンジシロップをしみ込ませたスポンジ、口どけのよいムース、クッキー生地など、多彩な食感と味わいを一度に楽しめる華やかな一品です。

■ 料金: 7,560 円

■ サイズ: 直径 14cm



ブッシュ・ド・ノエル

米粉と栗粉を使ったしっとりスポンジ生地に、自家製マロンコンポートとバニラクリームを巻き込んだ可憐なブッシュ・ド・ノエル。愛媛県産「中山栗」のモンブランクリームをまとうせ、トップにはバニラやブロンズチョコレートのクリーム、きのこをモチーフにした愛らしいチョコレート細工をあしらひ、森の息吹を感じさせる一本に仕上げました。

■ 料金: 7,560 円

■ サイズ: 長さ 23cm× 高さ 7cm



ノエル シャンティ

国産苺と北海道産生クリームを贅沢に使った、クリスマス限定のショートケーキ。苺のシロップをしみ込ませたきめ細やかなスポンジとサンドした苺が、みずみずしい果実感を一層引き立てます。風味豊かな生クリームとのバランスも秀逸。トップにはホワイトチョコレートをあしらひ、降り積もる雪を想わせる優美な表情に仕上げました。

■ 料金: 7,992 円 (直径 18cm)

7,020 円 (直径 15cm)

5,940 円 (直径 12cm)



パネトーネ (プレーン/ピスターシュ)

イタリア産の酵母を用い、3 日かけて完成させる香り豊かなパネトーネ。「プレーン」はオレンジを丸ごと使用した自家製ペースト、オレンジピール、レーズンをたっぷり練り込みました。カットした瞬間に漂うふくよかな香り、奥行きのある優しい風味、ふわりとした食感は長時間発酵の菓子ならではの。「ピスターシュ」は、ローストしたピスタチオとピスタチオチョコレートに贅沢に使った新作。一口ごとにまろやかな甘みと食感が広がります。

■ 引き渡し期間: 11 月 16 日 (日)～12 月 25 日 (木)

■ 料金: プレーン 5,400 円

ピスターシュ 5,940 円

■ サイズ: 15cm × 約 20cm



シュトーレン

一年以上、ラム酒やブランデーに漬け込んだイタリア産ミックスフルーツやレーズン、胡桃をたっぷり使った贅沢なシュトーレン。焼き上げた後に澄ましバターに浸し、バニラシュガーでコーティングしてさらに約4か月じっくり熟成。日を重ねるごとに深みを増す味わいを、クリスマスまでのアドヴェント期間に少しずつカットしてお楽しみください。

- 引き渡し期間: 12月1日(月)～12月25日(木)
- 料金: 4,752円
- サイズ: 長さ17cm×高さ8cm



「ザ・キャピトル クリスマスケーキ&ブレッド 2025」販売概要

- 予約期間: 11月1日(土)～12月19日(金)
- 予約方法: オンライン事前決済
- 引渡し期間: 12月20日(土)～12月25日(木) 12:00～20:00
*パネトーネは11月16日(日)より *シュトーレンは12月1日(月)より
- 引渡し場所: 12月20日(土)～12月22日(月) ペストリーブティック「ORIGAMI」(3F)
12月23日(火)～12月25日(木) 宴会サロン(2F)
- お問い合わせ: 03-3503-0872(直通)
- ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/christmascake2025/index.html>

※ いずれも数量限定のため、売り切れ次第予約受付を終了とさせていただきます

※ 表示料金には消費税8%が含まれています

※ 仕入れの状況により内容が変更になることもございますので、あらかじめご了承ください



シェフパティシエ

安里哲也 Yasuzato Tetsuya

2000年に名古屋東急ホテル入社。2009年「ジャパンケーキショー トップオブパティシエ」優勝など、数々のコンテストで優秀な成績を収める。2010年ザ・キャピトルホテル 東急のシェフパティシエに就任。現在は次世代トップパティシエの一人として、日本洋菓子協会連合会指導員やコンテスト審査員も歴任。旬の食材に注目し、素朴でクラシカルななか季節を感じることでできる商品を提案している。

【ザ・キャピトルホテル 東急】

14室のスイートルームを含む全251室の客室のほか、多彩なレストラン&バー、ペストリーブティック、5つの宴会場、20mのインドアプールを有する会員制フィットネスクラブやトリートメントサロンを完備しています。世界中から訪れるゲストに、洗練された和のたしなみで日常から解き放たれた「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。なお、世界的に権威あるトラベルガイド“フォーブス・トラベルガイド”にて5年連続で5つ星を獲得しております。

本リリースに関するメディアからのお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 川井

Tel. 03-6206-1576 E-mail: y.kawai@tokyuhotels.co.jp