



Christmas Cake 2025



THE CAPITOL HOTEL TOKYU



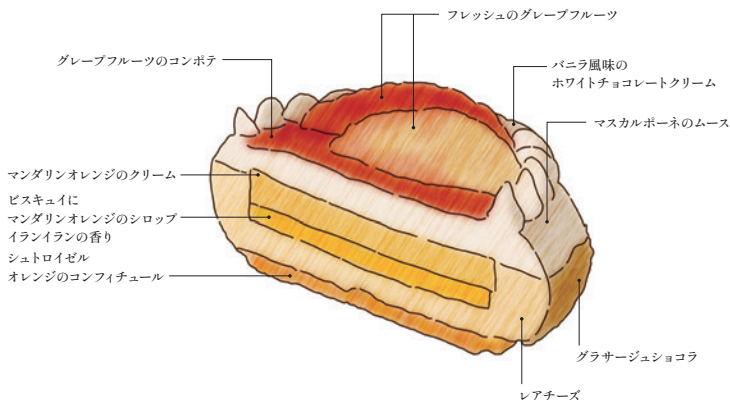
Noël

Noël Fromage

ノエル フロマージュ

チーズのまろやかさと果実のさわやかさが調和したチーズケーキ。レアチーズとマスカルポーネチーズのムースを重ね、中央にマンダリンオレンジのクリームを挟みました。トップのグレープフルーツやオレンジシロップを染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。

¥7,560 14cm







Noël Chantilly

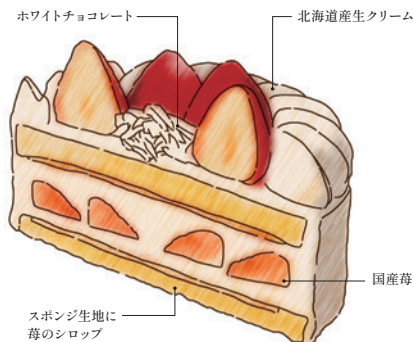
ノエル シャンティ

国産苺と北海道産生クリームを贅沢に使った、クリスマス限定ショートケーキ。苺のシロップを染み込ませた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。トップにホワイトチョコレートをあしらひ、降り積もる雪を思わせる優美な表情に仕上げました。

¥7,992 18cm

¥7,020 15cm

¥5,940 12cm

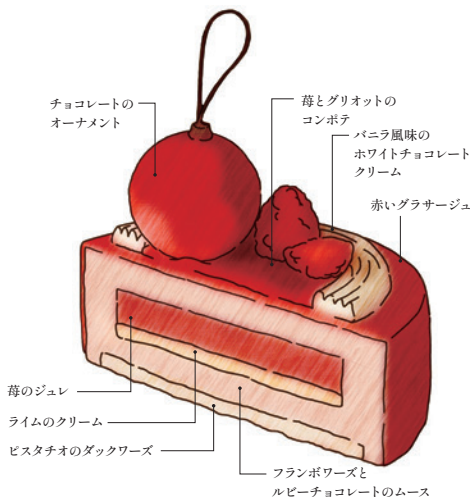


Rouge Noël

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ボテを重ね、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わ映える一品です。

¥6,480 14cm



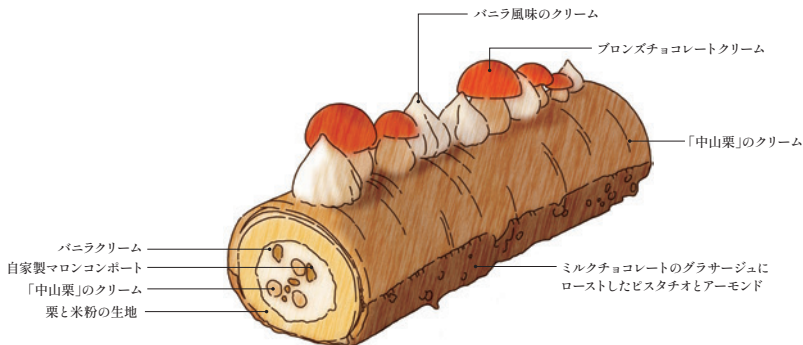


Bûche de Noël

ブッシュ・ド・ノエル

米粉と栗粉を使ったしっとり生地に、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いせ、トップにはバニラやブロンズチョコレートクリーム、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いました。

¥7,560 23cm×7cm



Stollen

シュトーレン

一年以上ラム酒やブランデーに漬けたイタリア産ミックスフルーツやレーズンをたっぷり使った、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、クリスマスまで少しずつお楽しみください。

※お引き渡し：12月1日(月)～12月25日(木)

¥4,752 17cm×8cm



Panettone

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。「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を贅沢に使った新作。一口ごとにまろやかな甘みと食感が広がります。

※お引き渡し：11月16日(日)～12月25日(木)

プレーン ¥5,400 15cm×約20cm

ピスターシュ ¥5,940 15cm×約20cm



オンライン予約 クレジットカード決済のご案内

クリスマスケーキ商品のご予約、お支払いはすべてウェブサイト上の「オンライン事前決済」にて承ります。下記の二次元コードを携帯電話・スマートフォン・タブレット等で読み取りのうえご予約ください。その際クレジットカード番号の入力が必要となり、ご予約時にクレジットカードで決済を行っていただく必要がございます。

ご利用可能なクレジットカード Visa / Mastercard / Amex / Diners / JCB

■デビットカード、プリペイド式・口座直結型のクレジットカードはご利用いただけません

〈 予 約 期 間 〉

2025年11月 1 日(土)～12月19日(金)

〈お引渡し期間〉

2025年12月20日(土)～12月25日(木) 12:00 pm～8:00 pm

※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

〈お引渡し場所〉

2025年12月20日(土)～12月22日(月) ベストリーブティック「ORIGAMI」3F(LF)

2025年12月23日(火)～12月25日(木) 宴会サロン2F

*いずれも数量限定販売のため、売り切れ次第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

*最新の情報は公式ウェブサイトよりご確認ください

*ご予約の日時変更等は、3日前までにお電話にて承ります

*領収書の発行: オンライン領収書を発行いただけます

*クレジットカードでの決済後、ご予約のキャンセルは出来かねますので、あらかじめご了承ください

お問い合わせ

ベストリーブティック「ORIGAMI」3F (LF) Tel 03-3503-0872

ザ・キャピトルホテル 東急

〒100-0014 東京都千代田区永田町2-10-3 Tel 03-3503-0109(代表)

www.capitolhoteltokyu.com



詳細はこちらから



Christmas Cake 2025



THE CAPITOL HOTEL TOKYU