

聖なる夜にハートを探して。東京ステーションホテルが贈る 30 粒の国産いちごを頬張る「クリスマス ショートケーキ」 3 種の栗を味わう編み込み模様の「モンブランショコラ」も

東京駅丸の内駅舎の中に位置する東京ステーションホテル（所在地：東京都千代田区丸の内 1-9-1）では、きらめくイルミネーションが丸の内を包むこの冬、大切な人と迎えるクリスマスにぴったりの 2 種類のケーキをご用意いたします。

国産いちごを 30 粒以上使用し、スポンジの間にもトップにも、どこを食べてもいちごを口いっぱいに頬張れる「クリスマス ショートケーキ」。北海道産の乳製品を使った濃厚なクリームのコクが、いちごの甘酸っぱさと調和する、誰からも親しまれる王道の味わいです。もうひとつは、ホテル内で人気を二分するモンブランを、愛らしい編み込み模様で包んだクリスマス仕様の「モンブランショコラ」。3 種の栗を使い分け、味わいと食感に奥行きをもたらします。ラム酒の効いた大人の味わいで、シャンパーニュやウイスキーなどとのペアリングもおすすめです。



クリスマス ショートケーキ & モンブランショコラ イメージ

素材選びからこだわり、心を込めて丁寧に仕上げた特別感あふれる季節限定のケーキ。大切な人と過ごすクリスマスに、家族とのひとときに。そして、一年を締めくくる自分へのご褒美に。東京ステーションホテルが贈る 2026 年のクリスマスをお楽しみください。

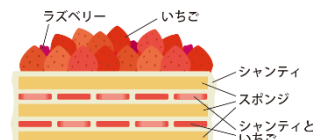
国産いちごがこぼれるほどに。軽やかに味わう「クリスマス ショートケーキ」



8,800 円（税金込み） | 5 号（直径 15cm×高さ 11cm）

ショートケーキの味わいの決め手は、生クリーム。生クリームそのものを味わうといっても過言ではないほど重要な素材だからこそ、北海道産を選びました。産地ならではのコクと濃厚でリッチな味わい、なめらかな口どけが、食べるたび幸せな気分をもたらします。スポンジには「コロソバの茶卵」を使用。卵黄のコクを生かし、ふんわりとした食感に仕上げました。ケーキのトップには、こぼれ落ちそうなほどの国産いちごをたっぷりと。華やかな装いで聖なる夜を彩ります。

トップにひっそりと隠れているのが、“ハート”型にカットしたいちご。見つけたら願いが叶う？！そんなさりげない遊び心を添えた、クリスマスショートケーキです。ご家族や大切な方々と 3～5 名様でお楽しみいただけるサイズです。



人気のモンブランを、聖夜のための特別な一品に「モンブランショコラ」



8,300 円（税金込み）| 4 号（直径 12cm×高さ 12cm）

東京ステーションホテルで人気を誇るモンブランを、ラム酒の効いたクリスマスバージョンで。一目ひと目丁寧に絞り、ニットの編み目を思わせるふんわりした模様でショコラマロンペストをあしらっています。アーモンドクリームと国産渋皮栗を入れて焼きあげたタルト生地、ショコラカスタードクリーム、タヒチ産バニラを使ったクレームブリュレ、キャラメルショコラムースを重ねています。栗の濃厚な味わいにショコラのほろ苦さとキャラメルのコク、バニラの華やかな香りが

調和し、ひと口ごとに異なる風味と食感が広がります。細かく刻んだ、フランス産マロングラッセがアクセントのシャンティと、なめらかなショコラマロンペストで全体を包みました。側面には、イタリア産マロングラッセをデコレーション。クリスマスらしい煌めきを添えるゴールドのパウダーをまといせています。国産、フランス産、イタリア産の3種の栗を贅沢に。大切な人と過ごす聖夜、お気に入りの洋酒を片手にゆっくりと味わいたい大人のクリスマスケーキです。



オプション：【限定 50 セット】クリスマス パーティーセット



クリスマス パーティーセット盛り付け例

6,800 円（税金込み）| 3～4 名様用

クリスマスケーキをご購入のお客様には、5 種類のオードブルが楽しめる「クリスマス パーティーセット」をオプションでご用意！しっとり焼きあげたローストビーフ、ほどよい塩味と豊かな風味を楽しむスモークサーモン、肉の旨みを凝縮したパテ・ド・カンパーニュに、魚介の食感を楽しめる甲イカと小柱のマリネ、爽やかなバジルの香りをまとわせた小海老とブロッコリーのバジル和えを詰め合わせました。そのまま盛り付けるだけで、彩り豊かな 5 種の味わいが、クリスマスの食卓を華やかに演出します。

・黒毛和牛のローストビーフ レフォールソース約 120g ・ASC 認証スモークサーモン ポテト ケッパー オニオンルージュのサラダ ・小海老とブロッコリーの本格唐墨マヨネーズソース和え ・パテ・ド・カンパーニュと東京野菜のピクルス ・甲イカと小柱の〈ミ・キュイ〉ソテ グリーンオリーブとバジル風味マリネ ※グラム数は目安です。

予約受付期間：2026 年 10 月 1 日（木）～12 月 13 日（日） *クレジットカード事前決済制

お渡し期間：2026 年 12 月 19 日（土）、20（日）、23 日（水）～25 日（金）の 5 日間

*12/21、22 は除く

受渡場所：バー & カフェ カメリア前 東京ステーションホテル 2F

受渡時間：12:00～19:00

[クリスマスまとめページ](#) | [公式 HP](#) | 03-5220-1951（カメリア直通）

宿泊ゲスト専用：聖なる夜を客室でゆっくりと過ごすなら、インルームダイニングで



クリスマス ショートケーキ 5,800 円 3 号（直径 9cm×高さ 11cm）
モンブランショコラ 6,200 円 3 号（直径 9cm×高さ 9cm）
（税金・サービス料込み）
*1 日各 5 台限定

ご宿泊のお客様には、お部屋でお楽しみいただけるクリスマスケーキをオプションとしてご予約いただけます。ホテルならではの上質な空間で味わうケーキは、心に残るクリスマスナイトを演出し、甘く優雅なひとときを大切な方とお過ごしいただけます。

予約受付期間：2026 年 10 月 1 日（木）～12 月 18 日（金）

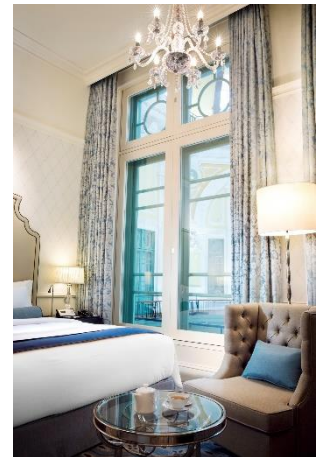
*クレジットカード事前決済制

*ご宿泊の 1 週間前まで

*宿泊予約後に[専用ページ](#)よりお申込みください

お届け期間：2026 年 12 月 18 日（金）～25 日（金）の 7 日間

[クリスマスまとめページ](#) | 03-5220-1112（代表）



東京ステーションホテル The Tokyo Station Hotel

東京ステーションホテルは 1915 年に東京駅丸の内駅舎の中に開業、壮麗な建築と当時最先端の設備で、国内外の多くの賓客をお迎えしてまいりました。2003 年に国指定重要文化財となった駅舎の保存・復原事業に伴い 2006 年から一時休館、全施設を改装し、2012 年にはヨーロッパクラシックを基調とした 150 の客室、10 のレストラン＆バー、フィットネス＆スパ、宴会場など、実用性を備えた都市型ホテルとして生まれ変わりました。百余年の歴史を受け継ぎながら「Classic Luxury 時代を超えて愛される、上質なひととき」をコンセプトに、お客さまの心に寄り添い“共感するおもてなし”で、ここにしかないホテルの過ごし方を提供しています。「重要文化財の中に宿泊できるホテル」であり、東京で現存するホテルとして 2 番目に歴史のある東京ステーションホテルは、東京駅に隣接しており、首都圏はもちろん国内各地への移動にも便利で、他に類を見ない理想的なロケーションを誇ります。

東京ステーションホテル公式 Web サイト：<https://www.tokystationhotel.jp/>

東京ステーションホテル公式 Facebook：<https://www.facebook.com/tokystationhotel/>

東京ステーションホテル公式 Instagram：<https://www.instagram.com/tokystationhotel/>