

Press Release

2025 年 9 月 9 日

東京マリオットホテル

昨年即完売した美しいバラのクリスマスケーキが今年も登場
聖夜にふさわしい「RED」をキーカラーにしたホリデーシーズン
ク リ ス マ ス ケ ー キ ブ レ ッ ド

Christmas Cake & Bread 2025

特別な夜を彩るメモリアルなクリスマスディナーコースも



Christmas Cake 2025 イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：佐藤 巨輔^{なおよし}）では、今冬大切な方とのひとときに華やぎを添えるクリスマスケーキをはじめとしたホリデーシーズン商品を展開いたします。

今年の東京マリオットホテルのクリスマステーマは「The Art of Festive Dining - 祝祭にアートな美食を -」^{ジ アート オブ フェスティフ ダイニング}。聖夜を華々しく祝うにふさわしい「RED」^{レッド}をキーカラーにパティシエとシェフの感性が表現された美食の数々をご用意しました。

クリスマスケーキは、毎年受付開始日に完売するビントゥバーチョコレート^{ビントゥバー}をふんだんに使用したバラを模った「Rose」^{ローズ}をはじめ、真っ赤なキルティング紋様が目を引くブッシュドノエル^{ノエル}「Noël Matelessé」^{マテラッセ}など全5種をラインナップ。クリスマスシーンをさらに盛り上げるクリスマスブレッドからは、シュトーレンやパネトーネ、ビッグサイズが印象的なデンマークのクリスマス伝統菓子・カイングラといった全5種の個性豊かなアイテムも並びます。また、レストラン「ラウンジ&ダイニング G」では、12月20日(土)～25日(木)の6日間限定で特別なクリスマスディナーコースをご提供。メインディッシュのビジュアルインパクトの大きなLボーンステーキをはじめ、お祝いのひとときに華やぎを添える全5品がテーブルを彩ります。

東京マリオットホテルならではの上品で華やかなクリスマスアイテムで、歓びに満ち溢れた冬のひとときをお楽しみください。

クリスマスケーキ 東京マリオットホテル Christmas Cake 2025

ご予約期間：2025 年 10 月 1 日(水)10:00～12 月 15 日(月)

お渡し期間：2025 年 12 月 18 日(木)～12 月 25 日(木)

お渡し時間：10:00～20:00

販売場所：Pastry & Bakery GGCo.

ローズ

◆Rose ￥18,000

【高さ12cm 直径18cm】 ＊限定15個

パティシエが 1 枚 1 枚全て手作りで丁寧に仕上げたバラの花びらを模ったチョコレートをデコレーション。チョコレートの生地に、ドンペリニヨンとマダガスカル産バニラを合わせたクリーム、バラのジュレ、ガナッシュクリームを重ね、見た目も味わいも高貴さを感じられるケーキに仕上げました。チョコレートはフルーティーな酸味が特徴のマダガスカル産と強いカカオ感が特徴のパナマ産コトワ農園のカカオをブレンドしたビントゥバーのホテルメイド。パティシエのこだわりを凝縮した逸品です。



Rose イメージ

ノエル・マトラッセ

◆Noël Matelassé ￥7,000

【高さ11cm 幅8.5cm 長さ25cm】

鮮やかなレッドのキルティング紋様が目を引くブッシュドノエル。甘酸っぱいいちごとラズベリーのジュレにコク深いピスタチオクリームを重ね、北海道産の粉乳とエクアドル産カカオバターをブレンドしたミルクィな味わいの自家製ホワイトチョコレートのムースで包み込みました。



Noël Matelassé イメージ

タルト・ショコラ・フレーズ

◆Tart Chocolat Fraise ￥6,500

【高さ9cm 直径15cm】

かぐわしくバニラが香るアーモンド風味のタルト生地に自家製プーリネとライムのガナッシュを重ねました。生地の上には芳醇な香りのガーナ産カカオを使用した自家製ビントゥバーのチョコレートムースといちごを贅沢に乗せ、濃厚なチョコレートの味わいをご堪能いただけます。



Tart Chocolat Fraise イメージ

ヴィーガン ショートケーキ

◆Vegan Shortcake ￥6,000

【高さ9cm 直径12cm】

動物性食材を一切使用せずに作り上げたショートケーキ。クリームに豆乳、スポンジ生地は大豆粉や米粉を使用し、従来の卵や乳製品不使用のスポンジ生地がありがちなパサつきやクリームの物足りなさを感じさせないベストな原料の配合バランスや混ぜ方など研究を重ねたパティシエのこだわりが垣間見える一品です。トップには和歌山県のブランドいちご「まりひめ」をたっぷりとあしらいました。



Vegan Shortcake イメージ

クリスマスショートケーキ

◆Christmas Shortcake 〈大〉 ¥6,500 〈小〉 ¥5,500

[大5号 高さ9cm 直径15cm][小4号 高さ9cm 直径12cm]

甘さ控えめの真っ白なシャンティクリームに、和歌山県のブランドいちご「まりひめ」を贅沢にトッピング。スポンジ生地には高知県産「土佐ジロー」の卵を使用し、食感はしっとり柔らかくコクのある味わいに仕上げました。いちごの甘酸っぱさと、口の中でふわっと溶ける優しい甘さのシャンティクリームのコラボレーションをお楽しみください。



Christmas Shortcake イメージ

クリスマスブレッド

Christmas Bread 2025

販売期間（店頭）：【シュトーレン3種】2025年11月1日(土)～12月25日(木)

【パネトーネ・カイングラ】2025年12月1日(月)～12月25日(木)

販売場所：Pastry & Bakery GGCo. ※オンラインにてご予約も承ります。

◆オリジナルシュトーレン 〈大〉 ¥3,000 〈小〉 ¥1,600

[大 高さ 7cm×幅 12cm][小 高さ 5cm×幅 10cm]

毎年ご好評をいただいているホテルオリジナルのシュトーレンは、「メーカーズ マーク」のバーボンとホテルでブレンドした特製スパイスを使用し、味わいも香りも大人の逸品です。レーズン、イチジク、オレンジのほか、ピーカンやクルミなど数種のナッツを贅沢に練り込みました。日を重ねるごとに熟成される味わいの変化をお楽しみください。



オリジナルシュトーレン<大> イメージ

◆ダークシュトーレン 〈大〉 ¥3,000 〈小〉 ¥1,600

[大 高さ 7cm×幅 12cm][小 高さ 5cm×幅 10cm]

人気のオリジナルシュトーレンをショコラテイストで、ビターにアレンジ。香り高いブランデーとラム酒に漬け込んだマロンやイチジクを、仏ヴァローナ社のカカオニブやココアを用いたほろ苦い生地で優しく包み込みました。リッチで香り豊かな味わいをご堪能ください。



ダークシュトーレン<大> イメージ

◆抹茶シュトーレン 〈大〉 ¥3,000 〈小〉 ¥1,600

[大 高さ 7cm×幅 12cm][小 高さ 5cm×幅 10cm]

抹茶香る和テイストのシュトーレン。上品な抹茶の生地、大納言小豆や黒豆、栗をふんだんに練り込みました。しっとりとした生地と栗や黒豆の食感、風味豊かな味わいのコラボレーションをお楽しみいただけます。



抹茶シュトーレン<大> イメージ

◆パネトーネ ￥2,000

[高さ約 8cm 直径 21cm]

ラージサイズのパネトーネは団らんのひとときにぴったりのアイテム。ホテルメイドのレーズン酵母を使用した黄金色の生地にオレンジピールなどドライフルーツを練りこんで風味豊かに焼き上げた、イタリア・ミラノ発祥のクリスマスの伝統菓子です。



パネトーネ イメージ

◆カイングラ ￥2,000

[厚さ約 5cm 直径 30cm]

お祝いのときに切り分けて食べるという、デンマークの伝統的なブレッド「カイングラ」をマリOTTテイストにアレンジ。直径30センチと、賑やかなパーティーにぴったりなビッグサイズのデニッシュは、サクサクの生地にカスタードクリーム、ドライレーズンとセミドライアプリコット、ピスタチオをトッピングしました。クリスマスだけの特別なデニッシュをお楽しみください。



カイングラ イメージ

※「Rose」「オリジナル シュトーレン」「ダーク シュトーレン」「パネトーネ」「カイングラ」には、洋酒（アルコール）を使用しております。

※記載の商品内容は変更になる場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。

ジーズ グリル ディナー コース クリスマス **G's GRILL DINNER COURSE -Christmas-**

フェスティブシーズンにふさわしい豪華な食材を使用したディナーコース。前菜は上品な肉質のホロホロ鳥を使用した一品をご用意し、魚料理ではオマール海老と金目鯛をストーブ鍋でじっくり火入れし、素材のうま味を引き出しました。メインディッシュはスモークの香りが芳しい国産牛の L ボーンステーキを自慢のオープンキッチンでダイナミックに焼き上げてお持ちします。デザートにはクリスマスツリーをイメージしたムースにベリーの香りを忍ばせて、お食事のときをより華やかに演出。聖夜の特別なひとときに彩りを添える美食の数々をご堪能ください。

<メニュー>

◇アミューズ

タラバガニとガラムマサラのエキューム キャビアを添えて

◇前菜

ホロホロ鳥とフォアグラのプレッセ トリュフの香り

ラズベリーヴィネグレット

◇魚料理

オマール海老と金目鯛のストーブ仕立て ペルノーの香りと共に

◇メインディッシュ

燻香を纏った国産牛 L ボーンのグリル

◇デザート

フロマージュブランのムース ベリースモークの薫り



G's GRILL DINNER COURSE -Christmas-
コース全体 イメージ



G's GRILL DINNER COURSE -Christmas-
メインディッシュ イメージ

期間：2025 年 12 月 20 日(土)～12 月 25 日(木)

時間：17:00～21:30 (L.O.21:00)

料金：1 名様 ¥15,000

場所：Lounge & Dining G

※料金は、消費税・サービス料が含まれています。

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※提供期間・時間等に変更が生じる可能性がございます。

《ご予約・お問い合わせ先》 レストラン代表

TEL：03-5488-3929

MAIL：info@tokyo-marriott.com

※クリスマスケーキのご予約はオンラインのみにて承ります。

※「Rose」はご予約時に事前決済が必要となります。

マリオット・ホテルについて

世界 70 以上の国と地域において、およそ 600 軒のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ホスピタリティの芸術を高め続け、お客様を第一に考えることはブランドの生きた遺産です。マリオットホテルは、モダンで快適な空間と心のこもったサービスを一貫して提供し、日常を超えた体験を提供することで、その水準を高めています。世界中の旅行者のニーズと期待が進化するにつれ、マリオットホテルも進化を遂げ、スタイル、デザイン、テクノロジーを取り入れたグレートルームロビーやモバイルゲストサービスなどの革新的なサービスで業界をリードしています。詳しい情報は www.MarriottHotels.com をご覧ください。また、[Facebook](#) や [X \(@marriott\)](#)、[Instagram \(@marriotthotels\)](#) でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™ (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、marriottbonvoy.com をご覧ください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

東京マリオットホテル マーケティング：高井・南條

TEL：03-5488-3913 E-mail：press@tokyo-marriott.com