

【報道関係者からのお問合せ先】
ヒルトン東京ベイ
マーケティング・コミュニケーションズ
渡部・間々田・鈴木
TEL: 047-355-7109 (直通)
Email: TYOTB_PR@hilton.com

約 35 粒の苺や金箔が輝くボックスケーキや縦型のプッシュ・ド・ノエルなど全 5 種、
今年はエリア限定デリバリーケーキも登場
ヒルトン東京ベイ クリスマスケーキの予約を開始
～煌めく数万球のイルミネーションや巨大ジオラマ「クリスマス・トレイン」の展示も～



【2024 年 10 月 11 日(金)】東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル、ヒルトン東京ベイ(千葉県浦安市舞浜 総支配人マーカス・コッシュ)では、華やかなホリデーシーズンにご家族や、ご友人、大切な方と楽しんでいただける全 5 種類のクリスマスケーキと、パーティーに彩りを添えるデリバリーケーキ 1 種(配達エリア限定)のご予約を 10 月 11 日(金)より開始いたします。ホワイトチョコレートの蓋を開けると、まるで宝石のような美しさが広がる約 35 粒の苺と金箔をあしらったケーキや、定番のショートケーキ、プッシュ・ド・ノエルなど、ヒルトン東京ベイパストリーシェフのこだわりが詰まったクリスマスケーキをぜひお楽しみください。また、今年は配達エリア限定で大人数でのパーティーにぴったりなデリバリーケーキも登場です。そして 11 月 11 日(月)からは、総面積約 60 平方メートルの巨大ジオラマをカラフルな列車が走り抜ける「クリスマス・トレイン」や、シェフが心を込めて焼き上げた甘い香りが漂う「ジンジャーブレッドハウス」などを館内に展示いたします。屋外には、まるで星が降り注ぐかのような数万球のイルミネーションが飾られます。クリスマスモードに包まれたホテルで、思い出に残る楽しいひとときをお過ごしください。

【全 5 種のクリスマスケーキ】

苺とホワイトチョコのジュエリーボックスケーキ



キラキラと輝く宝石箱をイメージしたショートケーキです。ホワイトチョコレートで作ったボックスに、アラザンやパールパウダーを飾り、まるで彫刻が施されたような繊細なデザインに仕上げました。蓋を開けると、約 25 粒の苺と華やかな金箔がキラキラと輝きます。クリームは新鮮な生乳を工場入荷後 24 時間以内に加工しておいしさをギュッと凝縮した「クレーン・ソワニエ」を 2 種類ブレンドして使用。口当たりの軽いスポンジで約 10 粒分の苺をサンドしました。クリスマスという特別なイベントを祝うのにふさわしい贅沢なショートケーキです。

- 料金 18,000 円
- 販売台数 20 台
- サイズ 縦 19cm×横 19cm×高さ 12cm

クリスマス・ストロベリー・ショートケーキ



しっとりとしたスポンジと甘さ控えめのホイップクリーム、そして 16 粒の苺をふんだんに使用した苺の酸味と甘みが引き立つケーキです。トップは、可愛いクリスマスリースをイメージし、真っ白な生クリームと、苺とラズベリーで作ったピンク色のクリームを絞りました。リースに飾るオーナメントは輪切りの苺で表現。苺と生クリームで囲まれたサンタクロースやスノーマンが愛らしいショートケーキです。

■料金 6,800 円 ■販売台数 150 台

■サイズ 直径 15cm×高さ 11cm

ブッシュ・ド・ノエル



木の幹をイメージし、根本までこだわった縦型のブッシュ・ド・ノエルです。ふわっと軽い口どけのチョコレート生地で、チョコレートガナッシュとチョコレートチップを入れたクリームを巻きました。チョコレートガナッシュと生クリームの割合を変えた 2 種類のクリームで樹皮を模しています。チョコレート好きにはたまらない濃厚なケーキです。

■料金 6,200 円 ■販売台数 110 台

■サイズ 縦 14cm×横 19cm×高さ 11cm

ガトー・ノワ



ヘーゼルナッツ生地、ダークチョコレートのガナッシュ、アーモンドとヘーゼルナッツのバタークリームを何層にも重ねたケーキです。バタークリームにはカスタードクリームや生クリームを合わせ、ナッツの香ばしさと調和が取れる軽い味わいに仕上げました。最後にアーモンド、ヘーゼルナッツ、クルミ、ピスタチオや、薄く削られたダークチョコレートのコポー、粉糖をのせて森の中の様子を表現しました。

■料金 5,900 円 ■販売台数 60 台

■サイズ 縦 10cm×横 18cm×高さ 10cm

ルージュ・ショコラムース



大人可愛いをコンセプトに作ったリースを模したムースケーキ。苺、ラズベリー、ブルーベリーのジュレをビターチョコレートのムースで包みました。チョコレートムースのほんのり感じる苦みとベリージュレの酸味との相性が抜群です。キャラメリゼした香ばしいパイのザクザク感や、ムースのなめらかさ、ジュレのプルプルとした食感など、様々なポイントを五感で楽しんでいただきたい一品です。

■料金 5,800 円 ■販売台数 80 台

■サイズ 直径 15 cm ×高さ 13cm

全5種のクリスマスケーキ 詳細情報

予約期間: 2024年10月11日(金)~12月22日(日)

受取時間: 2024年12月6日(金)~12月25日(水) 11:00~22:00

販売場所: ロビー階「フレッシュ・コネクション」

※ご予約はウェブサイトより、事前決済にて承ります

※受取の3日前までのご予約をお願いいたします (ジュエリーボックスケーキのみ受取7日前、12月18日(水)まで)

※表示料金には税金が含まれます

※商品がなくなり次第、販売を終了いたします

【エリア限定 デリバリーケーキ】



大人数でのパーティーにぴったりなケーキをご用意いたしました。ホテルメイドの生ケーキをフレッシュなまま、ご自宅やオフィスなどへデリバリーいたします(配達エリア限定)。一段目はクルミとアプリコットのブラウニー、二段目はショートケーキで、2種類の味わいを楽しめます。飾りはジンジャーブレッドハウス、マカロンなどで華やかに。それぞれ役割の異なるサンタクロースもポイントです。

予約期間: 2024年10月11日(金)~12月15日(日)

販売期間: 2024年12月6日(金)~12月25日(水)

料金: 60,000円

サイズ: 縦34cm×横23cm×高さ24cm(約20名分)

配達エリア: 浦安市、市川市、江戸川区

配達時間帯: 12:00~17:00

販売台数: 1日1台

※受取の10日前までにご予約をお願いいたします

※表示料金には税金・配達手数料が含まれます

【店頭限定クリスマススイーツ】



クリスマス・アイシングクッキー(写真 右前)

シェフがひとつひとつデザインし丁寧に仕上げる、4種類のクリスマス・アイシングクッキー。雪だるまと雪の結晶はプレーン生地、クリスマスツリーとジンジャーマンはジンジャーブレッド生地で焼き上げています。ご家族やご友人、大切な人への贈り物としてもおすすめです。

■料金 雪の結晶/400円、ジンジャーマン・雪だるま/各450円、クリスマスツリー/500円

ブルドネージュ(写真 左前)

フランス語で「雪玉」という意味のクッキーです。卵は使わずにバターと砂糖で作ったほろほろとした軽い食感が特徴です。表面にまぶした粉砂糖が雪のように白く輝き、やさしい甘さが楽しめます。生地にはピーカンナッツを使っているので、香ばしさがクセになる焼き菓子です。

■料金 900 円

フルーツケーキ(写真 右奥)

クリスマスのオーナメントをイメージして、チェリー、オレンジ、レーズン、パイン、アップルの 5 種類のドライフルーツを混ぜて焼き上げたケーキです。焼き立てで熱々のうちに、オレンジの芳醇な香りがするコアントローをうって、しっとりとした食感に仕上げました。コアントローのアルコールは、軽く飛ばしてから使用しています。

■料金 300 円/1 枚

シュトーレン(写真 右中央)

クリスマスを迎える 4 週間前から少しずつスライスして食べる習わしのあるドイツ伝統菓子のシュトーレンを、ヒルトン東京ベイオリジナルレシピで焼き上げました。ラム酒とブランデーに 1 週間漬け込んだオレンジピール、レモンピール、レーズンのドライフルーツを混ぜて焼いています。焼成後、生地にドライフルーツがしっとり馴染むよう、冷蔵庫で 2 週間以上寝かせて、熟成させています。中央にアーモンドパウダーと砂糖を練り込んだマジパンを入れ、甘みとアーモンドの風味を加えました。洋酒の香りや芳醇なスパイスの香りをお楽しみください。シェフのこだわりで、薄くスライスして食べやすいように、ドライフルーツのカットサイズや量を調整しています。コーヒーや紅茶はもちろん、グリューワインと一緒に召し上がりください。

■料金 2,500 円/本、550 円/スライス 3 枚

パネトーネ(写真 左奥)

イタリアのクリスマス伝統菓子と言われているパネトーネ。粉末化されたパネトーネ種を使った生地を一晩寝かせ、さらに翌日に新しい生地を足して作ることで、しっとりとした食感と芳醇な香りを堪能いただけます。レーズンのドライフルーツの甘味や酸味のアクセントもお楽しみください。

■料金 1,300 円/大サイズ、400 円/小サイズ

バンド・エピス(写真 左中央)

フランスのアルザスやデジヨン地方の伝統焼菓子。オレンジピール、アーモンド、クルミ、4 種類のスパイスをハチミツたっぷりのライ麦生地に加え、フレッシュオレンジのシロップ煮をのせて焼き上げました。しっとりとした生地にオレンジとスパイスの香りやクルミの食感が楽しめます。

■料金 1,800 円/本

店頭限定クリスマススイーツ 詳細情報

販売期間: 2024 年 11 月 11 日(月)~12 月 25 日(水)

販売場所: ロビー階 「フレッシュ・コネクション」

※バンド・エピスは 12 月 6 日(金)より販売いたします

※ご予約は承っておりません

※表示料金には税金が含まれます

※商品がなくなり次第、販売を終了いたします

ヒルトン東京ベイ クリスマスケーキの詳細に関してはこちらよりご確認ください。

<https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/takeout/christmas-cakes>

【ヒルトン東京ベイ・クリスマス・トレイン】

2000年より開始した「ヒルトン東京ベイ・クリスマス・トレイン」は、冬のシーズン到来とともに毎年開催している、大規模なジオラマと鉄道模型の展示イベントです。ホテルを訪れる多くの人々が、この魅力あふれる壮大な展示に思わず足をとめます。総面積約60平方メートルのジオラマには、冬のヨーロッパの山あいの風景と、そこで暮らす人々の暮らしが、いきいきと表現されています。その中を走るカラフルで本格的な列車模型は、鉄道模型の愛好家にもファンの多いドイツ生まれのGゲージを使用しています。「ヒルトン東京ベイ・クリスマス・トレイン」では、チャリティー活動の一環として、企業や団体から寄せられた協賛金の一部を、国内外で支援を必要とする子供たちのサポートを行っているNPO法人などに寄付しています。



2024年の活動内容

2024年5月に、特定非営利活動法人 プレイグラウンド・オブ・ホープが展開する、子どもの遊び場を作るプロジェクト「プレイグラウンド・オブ・ホープ」に参加し、東京都北区赤羽の児童養護施設「星美ホーム」にて、プレイセット(遊具)の新設を行いました。また、3月、5月、7月と3回にわたり、学校法人 滋慶学園 東京ベルエポック製菓調理専門学校と共同で子ども食堂を開催しました。そして11月には、千葉県袖ヶ浦にある児童養護施設「びつき」にて、プレイセットの新設を予定しています。

ヒルトン東京ベイ・クリスマス・トレイン過去の活動に関してはこちらよりご確認ください。

<https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/csr/>

「ヒルトン東京ベイ・クリスマス・トレイン」概要

展示会場： ヒルトン東京ベイ ロビー階

展示期間： 2024年11月11日(月)～2025年1月13日(月・祝)

※トレインの走行時間は6:30～11:30、12:30～17:00、18:00～23:00です

※ホテルにお越しの方はどなた様もご自由にご覧いただけます。見学料は無料、終日展示しています

お問い合わせ： TEL： 047-355-5000

【クリスマスイルミネーション】

ホテル屋外は、数万個にもおよぶ電球が織り成す幻想的なクリスマスイルミネーションで彩られます。冬の夜を華やかに照らす温かな光は、ホテルに足を踏み入れる前からクリスマス気分を高めます。

クリスマスイルミネーション概要

期間：2024年11月11日(月)～2025年1月13日(月・祝)

時間：16:30頃～24:00頃

※写真はクリスマスイルミネーションのイメージです



ヒルトン東京ベイについて

東京湾に面したヒルトン東京ベイは、東京ディズニーリゾート®のオフィシャルホテルです。都心からわずか30分あまり、リムジンバスで成田空港から約60分、および羽田空港からは約50分という大変便利なロケーションにあります。828室の客室は、広大な東京湾に面したオーシャン側と、東京ディズニーランド®や東京ディズニーシー®を目の前にしたパーク側にあり、いずれも窓の外には素晴らしい景観が広がります。ファミリー向けの客室から、モダンでスタイリッシュな客室まで、多様なタイプの部屋が揃っています。東京ディズニーリゾート内に位置するため、両パークへの移動も便利です。キッズ向けの朝食コーナーや遊び場など、お子様連れのゲストに喜ばれる施設やサービスも充実しています。館内には、5つのレストラン&バー、2つの大宴会場と、14の中小宴会場があり、ビジネスやレジャーなど、あらゆる用途に適応可能です。フィットネスセンター、屋内と屋外のプール、ショッピングアーケード、リラクゼーションサロンなど、質の高い設備を完備しています。

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

[ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ](#)は、100年以上もの間、ホスピタリティの手本となるべく進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界6大陸の人気の滞在先で600軒以上のホテルを展開しています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのご予約は[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オーナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オーナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は stories.hilton.com/hhr、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。