

報道関係者各位

Hilton
KYOTO

2026 年 10 月 27 日（火）
【報道関係者からのお問合せ先】
ヒルトン京都
マーケティング コミュニケーションズ
畑、神山
TEL: 075-212-8007（代表）
Email: itmhi_mkt@hilton.com

ヒルトン京都

限定 20 個のシグネチャーケーキを含む全 5 種のクリスマスケーキの予約受付を開始

2026 年 11 月 30 日（月）までお得な早期予約特典をご用意

クリスマス限定テイクアウトスイーツも登場



クリスマスケーキコレクション 2026 イメージ

ヒルトン京都（住所：京都市中京区下丸屋町 総支配人：ジェームス・マーフィー）は、2026 年 10 月 22 日（木）より「クリスマスケーキコレクション 2026」の予約受付を開始いたします。

今年のコレクションでは、エグゼクティブパストリーシェフ ボナフス・ギオムが幼少期に過ごしたクリスマスの思い出から着想を得て創作。家族とともに飾り付けたクリスマスツリー、プレゼントを開ける瞬間の胸の高鳴り、そんな誰もが心の奥に抱くホリデーシーズンの温かな記憶を、一つひとつのケーキに丁寧に映し出します。コレクションの主役となるのは、きらめくクリスマスツリーをモチーフにした限定 20 台の「シグネチャーケーキ 2026」。オーナメントのような華やかな佇まいが、特別なひとときを演出します。そのほか、京都産いちごの瑞々しい魅力を堪能できるショートケーキや、愛らしいデイベア型ケーキなど、心躍る全 5 種のクリスマスケーキをご用意しました。さらに、ツリーを彩るオーナメントをイメージしたミニケーキや、ヨーロッパで親しまれる伝統菓子シュトレン、遊び心あふれるジンジャーブレッドハウスなどの限定スイーツもラインアップ。大切な人と囲む食卓や、ご家族との団らん、友人との祝福のひとときを華やかに彩り、心温まるクリスマスの思い出をお届けします。

なお、2026 年 11 月 30 日（月）までのご予約で対象商品を早期予約特別価格にてご提供。大切な人とのクリスマスを彩る特別な一品を、お得にご予約いただけます。

<クリスマスケーキコレクション 2026>

シグネチャーケーキ 2026 直径 21cm 14,800 円／限定 20 個

シェフが幼い頃に胸躍らせたクリスマスの朝の記憶から生まれたシグネチャーケーキ。オーナメント型のミニケーキで彩ったツリーと、マシュマロ入りのチョコレートドームで贈り物を開ける瞬間の高揚感を表現しました。ピスタチオムースにアーモンドフィナンシェやベリージュレを重ねた、遊び心あふれる特別な一品です。



シグネチャーケーキ 2026



ドーム内イメージ

バスケット 18cm 6,200 円

シェフが家族と果実を摘みながらクリスマスの準備をした思い出から着想を得た「バスケット」。果実を詰め込んだバスケットを思わせる愛らしい佇まいに、京都産いちごとブルーベリーを贅沢にあしらいました。しっとりと焼き上げたビスキュイマドレーヌにベリージュレとなめらかなパナムースを重ね、果実の豊かな風味と上品な余韻が広がります。大切な人と囲むホリデーシーズンにふさわしい、華やかで心温まるケーキです。



バスケット

クリスマスショートケーキ

12cm 4,900 円（左）／15cm 5,800 円（右）

ふんわりと焼き上げたスポンジに、口どけなめらかな生クリームとフレッシュな京都産いちごを重ねた、クリスマスに欠かせない王道のショートケーキ。いちごのみずみずしい果実味と上品な甘さのクリームが優しく調和し、素材本来の魅力をたっぷりとお楽しみいただけます。家族や大切な人と過ごす温かなひとときに寄り添う、世代を問わず愛される一品です。



クリスマスショートケーキ

ビッグベア 15cm x 12cm 各 4,900 円（ブラウン／レッド）

クリスマスプレゼントとして愛されるディベアをモチーフに、思わず笑顔になる可愛いケーキをご用意しました。レッドは京都産いちごとパナ風味のホワイトチョコレートによる華やかでフルーティーな味わい、ブラウンはキャラメルやナッツブラリネ、ダークチョコレートムースによる濃厚で奥行きのある味わいに仕上げています。クリスマスのときめきを味わう、ホリデーシーズンを彩る一品です。



ビッグベア

クリスマス ミニケーキ 3 種セット 3,900 円／単品 各 1,600 円

クリスマスツリーを彩るオーナメントをモチーフにした、手のひらサイズのミニケーキ。ツリーを飾り付ける心弾むひとときを表現し、ベリー、チョコレート、ピスタチオの 3 種それぞれ異なる味わいでをご用意しました。ご自宅でのクリスマスパーティーはもちろん、大切な方へのギフトにもおすすめの 3 種入りボックスセットです。

（左：バスケット／中央：ボール／右：ツリー）



クリスマス ミニケーキ

クリスマスケーキコレクション 2026 概要

予約期間：～12月22日（火）

予約受付：公式ウェブサイト、またはホテル代表電話（075-212-8007）にて ※お受取り3日前までに要予約

公式サイト：<https://kyoto.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/christmas>

受取期間：2026年12月8日（火）～12月27日（日）10:00～21:00

受取場所：ホテル1階 ロビーラウンジ&バー「LATTICE LOUNGE（ラティス ラウンジ）」

※クリスマス ミニケーキは期間限定で販売いたします。

販売期間：2026年11月13日（金）～12月27日（日）10:00～21:00

店頭販売のみとなり、ご予約は承っておりません。また、早期予約優待の対象外となりますので、あらかじめご了承ください。

早期ご予約優待

2026年11月30日（月）までのご予約限定で、対象のクリスマスケーキを10%OFFの優待価格にてご提供いたします。

予約期間：～11月30日（月）

対象商品：シグネチャーケーキ2026／バスケット／クリスマスショートケーキ／ビッグベア

※公式ウェブサイトからのご予約および事前決済が対象となります。

※他の割引・優待との併用はできません。

<クリスマス テイクアウトスイーツ>

エグゼクティブパストリーシェフ ボナフス・ギオムが手掛ける、ホリデーシーズン限定のテイクアウトスイーツ。サンタクロースが佇む愛らしい「ジンジャーブレッドハウス」をはじめ、シュトーレンやパネットーネ、ボンボンショコラなど、クリスマスシーズンを彩るスイーツを取り揃えました。ご自宅でのパーティーや大切な方へのギフトに、心温まるひとときをお届けします。



クリスマス テイクアウトスイーツ イメージ

上段左より パウンドケーキ 2,600 円、ミニジンジャーブレッドハウス 3,200 円、パネットーネ 4,800 円

中央 パニラマシュマロ入りディベアコレクション（ラズベリーチョコレート／ダークチョコレート／ドゥルセチョコレート）1,600 円
クリスマスボンボンショコラ4ピース 2,400 円（ミルクチョコレート / 柚子チョコレート / ダークチョコレート 胡麻プラリネ、抹茶ガナッシュ / ダークチョコレート アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネ、カライバガナッシュ）
シュトーレン（プレーン）2,000 円、ピスタチオ、カシス、栗のシュトーレン 2,200 円

下段左より クリスマスチョコレートタブレット（ラズベリー 1,900 円／ヘーゼルナッツ 1,600 円／ダークチョコレート 1,600 円）

ジンジャーブレッドハウス 3,200 円

心温まるホリデーシーズンの魅力と魔法を表現した、パストリーシェフ手作りの愛らしいジンジャーブレッドハウス。ギフトとしてはもちろん、クリスマスシーズンの華やかなテーブルデコレーションにも最適です。



ジンジャーブレッドハウス

クリスマス チョコレートタブレット コレクション

パストリーシェフが丁寧に仕上げた 3 種類の特別なチョコレートタブレットをお楽しみください。

(左から) ・ダーク 1,600 円

ナッツプラーネを組み合わせた、力強く上品な味わいのダークチョコレート。

・ヘーゼルナッツ 1,600 円

香ばしくローストしたマカダミアプラーネを合わせた、濃厚なミルクチョコレート。

・ラズベリー 1,900 円

ピスタチオプラーネを合わせた、甘酸っぱいらズベリーチョコレート。



クリスマス チョコレートタブレット コレクション

テディベア マシュマロ コレクション 1,600 円

ふんわりとしたバニラマシュマロを包み込んだ、クリスマス限定の愛らしいテディベア型チョコレートコレクション。お子様から大人まで幅広い世代に笑顔をお届けする、遊び心あふれる贅沢なホリデースイーツです。

(左から) ラズベリーチョコレート、ドゥルセイチョコレート、ダークチョコレート



テディベア マシュマロ コレクション

パネッターネ 4,800 円

イタリア伝統のクリスマスブレッド。厳選されたドライフルーツを贅沢に使用し、しつとりと柔らかく焼き上げました。芳醇な香りとともに、ご家族やご友人と分かち合うホリデーシーズンにぴったりの一品です。



パネッターネ

クリスマス ボンボンショコラ コレクション 4 ピース 2,400 円

プレミアムチョコレート、プラーネ、ガナッシュを組み合わせた、パストリーシェフ手作りのボンボンショコラ詰め合わせです。チョコレートを愛するすべての方へ、ホリデーシーズンを華やかに彩る、上質なクラフトチョコレートコレクションをお楽しみください。

(左から)

・サンタデザイン ダークチョコレート : アーモンドとヘーゼルナッツのプラーネに、カカオ 66% のリッチ なチョコレートガナッシュを組み合わせました。

・グリーン&イエロー 柚子チョコレート : 爽やかな柚子ガナッシュとピスタチオプラーネのハーモニー。

・レッド&ホワイト ミルクチョコレート : なめらかなミルクチョコレートガナッシュとマカダミアプラーネの組み合わせ。

・ダークチョコレート スノー : 繊細な抹茶ガナッシュとごまプラーネを合わせた上品な味わい。



クリスマスボンボンショコラ 4 ピース

クリスマス テイクアウトスイーツ 概要

予約期間：～12月22日（火）

予約受付：公式ウェブサイト、またはホテル代表電話（075-212-8007）にて ※お受取り3日前までに要予約

公式サイト：<https://kyoto.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/christmas>

受取期間：2026年12月8日（火）～12月27日（日）10:00～21:00

受取場所：ホテル1階 ロビーラウンジ&バー「LATTICE LOUNGE（ラティス ラウンジ）」

※テイクアウトスイーツは、数量限定で店頭でも販売いたします。

販売期間：2026年11月13日（金）～12月27日（日）10:00～21:00

なお、テイクアウトスイーツは早期予約優待の対象外です。あらかじめご了承ください。

※表示価格はテイクアウトご利用時の消費税を含む総額表示です。

※メニューは仕入れの状況などにより、予告なく変更となる場合がございます。

###

ヒルトン京都について



ヒルトン京都は、ヒルトンのフラッグシップ・ブランドである「ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ」の京都初進出となるホテルとして 2024 年 9 月 12 日（木）に開業しました。本ホテルは「京都 SYNAPSE（シナプス）」をコンセプトに、京都の歴史と現代、伝統や革新など、様々な魅力とお客様を結び付け、お客様の滞在に新しい発見と出会いを提供します。約 40 m²のスタンダードルームを中心とした全 313 室の客室の他、オールデイダイニングやレストラン、ロビーラウンジ&バー、ルーフトップバーの料飲施設、エグゼクティブラウンジ、スパ、フィットネスセンター、屋内プール、宴会場・会議室を兼ね備えます。また、本ホテルは国内トップクラスの卓越した環境・社会への配慮がなされた建物として「DBJ Green Building 認証（プラン認証）」を2024年8月取得。
<https://kyoto.hiltonjapan.co.jp/>

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年以上にわたり、ホスピタリティの基準を築き、世界中で人、文化、地域の架け橋となってきました。世界で人気のあるデスティネーションで、魅力的なデザインと活気あふれる共有スペース、賑やかなロビーやバー、トップクラスのレストラン、アイコンックなイベントなどを通じて、人々が集い、交流し、注目を集める場を提供しています。世界6大陸で600軒以上のホテルを展開し、世界中のお客様を専門知識とおもいやりのこもったサービスでお迎えしています。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](#)（日本語）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。