

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル「クリスマスコレクション2025」
10月1日(水)よりクリスマスケーキ、シュトーレン、テイクアウトフードの予約受付を開始



街が煌めくホリデーシーズンに、ストリングスホテル東京インターコンチネンタルよりお贈りする
Christmas Collection 2025

今年は“Dear You ～大切な人へのメッセージ～”がテーマ。
イルミネーションに包まれ、大切な人へ想いをそっと届ける—そんな心温まるクリスマスをお届けします。
心から紡いだひと言は、ときにどんな贈り物よりも深く、やさしく心をあたためるもの。
そのぬくもりを込めて、クリームをたっぷりと纏いもみの木を模したショートケーキや、
チーズとショコラが織りなす大人のケーキ、さらに日ごとに味わいが深まる3種のシュトーレンなど、
クリスマスに欠かせないスイーツをご用意しました。

また、ご家族やご友人とのお集まりに、特別なひとときをワンランクアップさせる
華やかなクリスマステイクアウトフードもおおすすめです。
大切な人と分かち合う喜びに満ちた、ロマンティックで温かなクリスマスをお過ごしください。

Christmas Collection 2025

クリスマスケーキ 全2種 (スパークリングスノー ショートケーキ・ブルミエール・レットル)
シュトーレン 全3種 (プレーン・チョコレート・抹茶)
クリスマステイクアウトフード 全4種 (ローストチキンとトリュフ・サーモングラブラックス・
アンティパストボックス・キャビア)

お引渡し期間：クリスマスケーキ・フード 2025年12月1日(月)～12月25日(木) 13:00～20:00
シュトーレン 2025年11月1日(土)～12月25日(木) 13:00～20:00
ご予約受付：2025年10月1日(水)開始
*11月16日(日)までのご予約で公式サイト限定早割実施中！
お引渡し場所：イタリアングリル「メロディア」(26階)



ご予約・詳細はこちら



スパークリングスノー ショートケーキ

クリームをたっぷりと纏いもみの木を模した、華やかなショートケーキが今年も登場します。ジュシーないちご、アクセントの自家製ミックスベリージャム、フロマージュブランを加えた程よい酸味のクリーム、そしてグランマニエ酒で香りづけしたふんわりエアリーなスポンジで仕上げました。2種類の生クリームをブレンドし、クリーミーなコクと後味の軽やかさを同時に叶えた、口溶けの良いリッチな味わいのショートケーキです。トップには艶やかないちごと、手紙をモチーフにした2種類のチョコレート飾り、世代を問わず愛されるプレミアムな味わいのショートケーキをご用意しました。

料金：4号（直径12cm） 6,372円

5号（直径15cm） 7,452円

お引渡し期間：12月1日（月）～ 12月25日（木）
13:00～20:00

- 引渡し日3日前までの要予約
- 公式サイト限定早割実施中
11月16日（日）までのご予約で、4号 6,372円 → 5,700円、
5号 7,452円 → 6,780円にてご提供いたします。
【台数限定】



ブルミエール・レットル

スイス産ナチュラルチーズ「テット・ド・モアンヌ」で優しく包み込んだ、特別なクリスマスケーキ。中央にはチーズチョコレートテリーヌと、赤ワインでコンポートしたイチジク、クランベリー、プルーンのドライフルーツを忍ばせ、濃厚なチョコレートムースとともに豊かな味わいを奏でます。香ばしいヘーゼルナッツプラリネとグルテンフリーのココア生地「サンファリーヌ」の土台は、しっとりしたムースとのコントラストで楽しい食感に。トップには羽毛筆を模したラズベリーチュイルやレターチョコ、金銀のアラザンを飾り、華やかでクリスマスらしい特別感を演出。

ワインやブランデーと合わせ、上品で深みのある味わいをお楽しみいただけます。大切な人への想いを込めて贈る、甘く贅沢なクリスマスのひとときにふさわしい一品です。

料金：直径8cm 7,776円

お引渡し期間：12月1日（月）～ 12月25日（木）
13:00～20:00

- 引渡し日3日前までの要予約
- 公式サイト限定早割実施中
11月16日（日）までのご予約で、7,776円 → 7,200円にてご提供いたします。【台数限定】



シュトーレン3種

*画像左から

シュトーレン：ラム酒に漬け込んだドライフルーツや、アーモンドをたっぷり練りこんだ風味豊かな正統派。
抹茶シュトーレン：たっぷりの栗やかのかこ豆、あんこを抹茶生地練りこんだ、和スイーツ好きにおすすめの一品。
チョコレートシュトーレン：ブランデー漬にしたドライバナナとアリバチョコが相性抜群。お酒との相性も◎

料金：シュトーレン各種（13cm） 3,456円

お引渡し期間：11月1日（土）～12月25日（木）
13:00～20:00

- 当日のご購入も可能ですが、数量限定のため事前予約をおすすめいたします。

※プレスリリース内の画像はイメージです。

※食材の仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございますので予めご了承ください。

※表記の料金は税込み価格となります。テイクアウトを除き、別途サービス料を頂戴いたします。

※12月20日（土）～ 25日（木）のご予約につきましては、事前決済のみとなります。

クリスマステイクアウトフード

ご家族やご友人と共に過ごす特別な時間をワンランクアップする、ホテルメイドの特別なテイクアウトメニューをご用意しております。香ばしく焼き上げたローストチキンや、厳選食材を贅沢に詰め合わせたアンティパストボックス、北欧の定番サーモングラブラックスなど、ホームパーティーをスタイリッシュに演出するアイテムばかり。心あたまる至福のひとつときをお楽しみください。



ローストチキンとトリュフ

香ばしく焼き上げた鶏肉の中には、濃厚なフォアグラとほっくりとした栗、爽やかなオレンジを贅沢に詰め込みました。芳醇な香りのトリュフ風味のマッシュポテトと彩り豊かな季節野菜を添え、まろやかなホワイトソースで仕上げた一皿です。

料金：18,360円



中身（断面）イメージ



アンティパストボックス

厳選食材を贅沢に詰め合わせたアンティパストボックス。イベリコ豚の生ハムやサラミ、芳醇なチーズセレクション、ノルウェー産スモークサーモンや海老などの魚介に、ピクルスやハーブ入りクラッカーを添え、多彩な味わいを一度にお楽しみいただけます。前菜としてはもちろん、ワインやシャンパンとのペアリングにも最適。心躍るホリデーシーズンの集まりにもおすすめの一品です。

料金：5,184円 【台数限定・早割】11月16日（日）まで 4,666円



キャビア

底に旨み溢れる貝類をベースにしたコンソメジュレを敷き、そこにカリフラワーのクーリとたっぷりのオシュトラキャビアを組み合わせました。大人のクリスマスにふさわしい、リュクスなひとときを。

料金：4,428円 / 50g
【台数限定・早割】11月16日（日）まで 3,985円にて



サーモングラブラックス

北欧のクリスマスの定番前菜。ビーツでマリネしたタスマニア産サーモンに、ディル香るサワークリームとローズマリークラッカーを添え、華やかで上品な味わいに仕上げました。

料金：4,428円 / 50g
【台数限定・早割】11月16日（日）まで 3,985円にて

Christmas Collection 2025

クリスマスケーキ

お引渡し期間：2025年12月1日（月）～ 12月25日（木）13:00～20:00

お引渡し場所：イタリヤングリル「メロディア」（26階）

ご予約受付：2025年10月1日（水）開始

*11月16日（日）までのご予約で公式サイト限定早割実施中！

シュトーレン

お引渡し期間：2025年11月1日（土）～ 12月25日（木）13:00～20:00

お引渡し場所：イタリヤングリル「メロディア」（26階）

ご予約受付：2025年10月1日（水）開始

クリスマステイクアウトフード

お引渡し期間：2025年12月1日（月）～ 12月25日（水）13:00～20:00

お引渡し場所：イタリヤングリル「メロディア」（26階）

ご予約受付：2025年10月1日（水）開始

*一部メニュー11月16日（日）までのご予約で公式サイト限定早割実施中！

ご予約・お問い合わせ：公式サイト <https://x.gd/stringsxmas2025>

レストラン予約直通 03-5783-1258（10:00～20:00）

クリスマスディナーコース

街が煌めくホリデーシーズン、ストリングスホテル東京インターコンチネンタルがお届けする「Christmas Collection 2025」。今年のテーマは“Dear You ～大切な人へのメッセージ～”。イルミネーションに包まれ、大切な人へ想いをそっと届ける——心温まるクリスマスのひとときをお楽しみいただけます。

スコアダイニング各レストランでは、大切な人と過ごす特別な日にふさわしい、華やかで上質なクリスマスディナーコースをご用意しております。

MELODIA ITALIAN GRILL イタリアングリル「メロディア」

イタリアングリル「メロディア」 ナターレ 15,400円

ロブスターと聖護院大根のカルパッチョに、わさびキャビアと柚子ドレッシングを添えた爽やかな一皿からスタート。生ハムとヘーゼルナッツブラリネの香るマルサラソースで豊かな余韻を。魚料理はオレンジとキャラメリゼした人参を添えた天然ヒラメのグリル。メインは和牛フィレ肉を香ばしいパイで包み、ジューシーな旨みをソース・ペリグーとともに。食後を締めくくるのはショコラを多彩なテクスチャーで表現した華やかなデザート。聖夜にふさわしい至福の美食体験を。



CHINA SHADOW 中国料理「チャイナシャドー」

中国料理「チャイナシャドー」 シノワシンフォニー 17,600円

色とりどりのクリスマスオードブルから始まるコースは、近江鴨や信州黄金シャモ、黒部名水ボークなど厳選素材を使用。窯焼き北京ダックサンドやオマール海老のカダイフ巻き、信州牛サーロインの赤ワインソースなどWメインを楽しめます。締めくくりは翡翠チャーハンに黄金イクラを添え、華やかなデザートで聖夜を彩る、贅沢な中華ディナーを地上26階の夜景とともにお愉しみください。



KAZANE TEPPANYAKI 鉄板焼き「風音」

鉄板焼き「風音」 福音 24,200円

伊達鶏の焼きテリーヌや鮪のお刺身と生山葵、アワビの和出汁ジュレなど、素材の滋味を活かした前菜から幕開け。フォアグラと大根煮を椎茸と白味噌のソースで合わせた一皿や、鉄板で香ばしく焼き上げる伊勢海老のバニラソースも華やぎを添えます。メインは、東京都産の秋川牛サーロインと横浜ビーフのテンドーロインを食べ比べ、冬野菜とトリュフの香りとともに贅沢に。仕上げは特製ガーリックライスやトリュフライスからお好みで。聖夜を彩る大人の鉄板焼きクリスマスをお楽しみください。ライブ感溢れるカウンター席は、席数限定につきご予約はお早めに！



Christmas Collection 2025

クリスマスディナーコース

期間：メロディア 2025年12月19日（金）～ 25日（木）17:30～21:00（L.O.）

※ 12/20(土), 24(水), 25(木)のみ17:30～、20:00～の2部制

チャイナシャドー 2025年12月19日（金）～ 25日（木）18:00～21:00（L.O.）

風音 2025年12月19日（金）～ 25日（木）17:30～21:00（L.O.）

ご予約受付：2025年10月1日（水）開始 ※11月16日（日）までの期間中、公式サイト限定の早割を実施いたします。

ご予約・お問い合わせ：公式サイト <https://x.gd/stringsdn2025>

レストラン予約直通 03-5783-1258（10:00～20:00）

※プレスリリース内の画像はイメージです。

※食材の仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございますので予めご了承ください。

※表記の料金は税込み価格となります。テイクアウトを除き、別途サービス料を頂戴いたします。



ご予約・詳細はこちら

■ストリングスホテル東京インターコンチネンタルについて：

東京・品川駅港南口直結のラグジュアリーホテル。インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツのひとつとして、お客さまひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスにと心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいホテル体験をご提供します。利便性が高くエレガントな194の客室、活気溢れる4つのレストランとカフェ&バー、東京屈指の眺望を誇るクラブインターコンチネンタルラウンジ、様々な用途にご利用いただける宴会施設など充実した施設を備えています。「Tokyo, personally orchestrated. 一人ひとりのゲストに奏でる、東京という音色」のホテルコンセプトのもと、洗練されたトラベラーたちが集い、都会の旋律に心地よく身をゆだねる場所として、多くのゲストをお迎えしています。



ホテルの詳細・最新情報は公式サイト、そしてSNSにてご紹介しています。

公式サイト：<https://intercontinental-strings.jp/jp>

Instagram 公式アカウント：https://www.instagram.com/strings_ic/

Facebook 公式アカウント：<https://www.facebook.com/STRINGSICTOKYO/>

X 公式アカウント：<https://x.com/STRINGSICTOKYO>

■インターコンチネンタル®ホテルズ&リゾーツについて：

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツは、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

■IHGホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

[IHG ホテルズ&リゾーツ](https://www.ihg.com/hotels/jp/en) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Goodを提供するグローバルホスピタリティカンパニーです。下記の19ホテルブランドを展開し、世界100ヶ国以上に6,400軒超のホテルを有し、2,000軒超のホテルを開発中です。また、[IHG ワンリワーズ](https://www.ihg.com/rewards)は、1億4,500万人の会員を有する世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ, リージェント ホテルズ&リゾーツ, インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ, ヴィニェット コレクション, キンプトン ホテルズ&レストランズ, ホテルインディゴ
- **プレミアム:** [voco](https://www.voco.com), [HUALUXE](https://www.hualuxe.com) ホテルズ&リゾーツ, クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ, [EVEN](https://www.evenhotels.com) ホテルズ
- **エッセンシャルズ:** ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ホリデイ・イン エクスプレス, ガーナー, [avid](https://www.avidhotels.com) ホテルズ
- **スイーツ:** [Atwell](https://www.atwell.com) スイーツ, [Staybridge](https://www.staybridge.com) スイーツ, ホリデイ・イン クラブバケーションズ, キャンドルウッド スイーツ
- **エクスクルーシブパートナーズ:** [イベロスター](https://www.iberostar.com) ビーチフロント リゾーツ

InterContinental Hotels Group PLCは、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中のIHGのホテルとコーポレートオフィスには、約385,000人のスタッフがおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。※2024年12月31日現在

日本国内では、2006年12月にANAとのジョイントベンチャー会社であるIHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立し、ANAとの共同ブランドを含む9ブランド（インターコンチネンタル、シックスセンシズ、キンプトン、クラウンプラザ、ホリデイ・インおよびホリデイ・イン リゾート、ホリデイ・イン エクスプレス、ホテルインディゴ、voco、ガーナー）、52ホテル、14,605室を展開しています。さらに、ホリデイ・イン京都五条（2025年）、ANAホリデイ・インリゾート軽井沢（2025年）、インターコンチネンタル札幌（2025年）、高知、知立、浜松に3軒のANAクラウンプラザホテル（2026年）、リージェント京都（2027年）、voco広島（2027年）などの14ホテル（2,355室）が開業予定です。また2025年には、「ヴィニェット コレクション」ブランドを冠するリーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクションが誕生します（現在ブランド移行中）。IHGホテルズ&リゾーツは日本においても拡大を続け、さらなる旅の選択肢をお届けしてまいります。※2024年12月31日現在

IHGグローバルサイト：<https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHGニュースルームサイト：<https://www.ihgplc.com/en/>

IHGワンリワーズアプリ：<https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHGワンリワーズアプリ：<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

LinkedIn：<https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト：<https://www.ihg.com/japanhotels>