

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

特別な一夜を彩る、4 種の個性が光るクリスマスケーキ

シェラトン クリスマスケーキコレクション 2026 予約受付開始

～シュトーレンやパネトーネなど、クリスマスに楽しみたい伝統のベーカリーも登場～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）では、今年のクリスマスを彩る「シェラトン クリスマスケーキコレクション 2026」の予約受付を 2026 年 10 月 1 日（木）より開始いたします。



本年のクリスマスケーキコレクションでは、異なる味わいをシェアして楽しめる「クリスマスアソート」、毎年ご好評をいただいている「クリスマスショートケーキ」、いちごを贅沢に重ねた「クリスマスミルフィーユ」、切り株姿の愛らしい表情が目を引く「ブッシュドノエル」の 4 種をご用意いたしました。

また、クリスマスベーカリーコレクションでは、ヨーロッパで古くからクリスマスに親しまれてきた「シュトーレン」、チョコレート味の「シュトーレンショコラ」、そしてイタリア生まれの伝統菓子「パネトーネ」の 3 種が登場します。

王道の美味しさから、思わず笑顔になる遊び心あふれる一品、そしてクリスマスを彩るクラシックなベーカリーまで、シェラトン ホテルが心を込めてお届けする、ホリデーシーズン限定の味わいをぜひご賞味ください。

■シェラトン クリスマスケーキコレクション

- ・ご予約締切： お渡し日の 2 日前 17:00 まで ※販売予定個数に達し次第、受付終了
- ・お渡し期間： 2026 年 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）12:00～19:00
- ・販売店舗： カフェ トスティーナ（ホテル 2 階）
- ・ご予約方法： ご予約は、下記 WEB サイトにて承ります。※事前決済で 5%オフとなります。

<https://toastina.sheratontokyobay.com/lto-page>

【クリスマスケーキコレクション ラインナップ】

・クリスマスアソート 5,500 円 / 1 個あたり：縦 5.5cm×横 5.5cm×高さ 4.5cm

4 種のケーキをひと箱に詰め合わせた、クリスマス限定のアソートケーキです。ショートケーキ、チョコレートケーキ、ラズベリーケーキ、マンゴーとココナッツムースといった、個性豊かな味わいを一度に堪能できます。みんなでシェアしながら、お気に入りを選ぶ楽しさも広がり、クリスマスパーティーにもおすすめです。



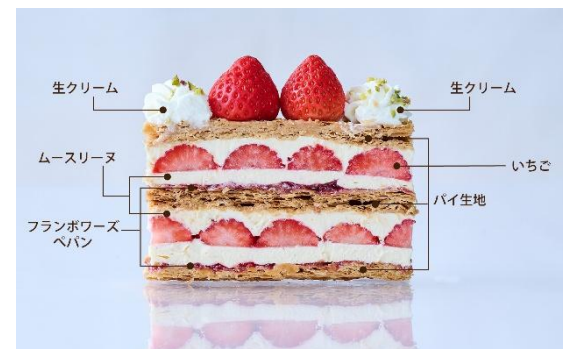
・クリスマスショートケーキ 6,500 円 / 直径 15cm×高さ 4.5cm

冬景色を思わせる純白の生クリームをまとった、王道のクリスマスショートケーキです。しっとりと焼き上げたスポンジに、まろやかなコクと深みを引き出したオリジナルブレンドの生クリームと、甘酸っぱいいちごを合わせました。家族や大切な人と囲むクリスマスのテーブルに、華やかな彩りを添えます。



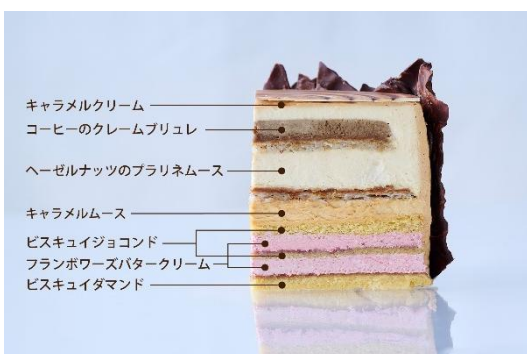
・クリスマスミルフィーユ 10,000 円 / 縦 10.3cm×横 19cm×高さ 6cm

幾重にも並んだいちごが目を引く、赤・白・茶のコントラストが美しいミルフィーユです。香ばしく焼き上げたパイ生地に、フランボワーズジャム、ムースリヌ、いちごを重ねました。ホテルのカフェ「トスティーナ」で人気の「いちごのミルフィーユ」をクリスマス仕様にアレンジした、この時期だけの特別な一品です。



・ブッシュドノエル 12,000 円 / 直径 17cm×高さ 10cm

冬の森にひっそりと暮らす、切り株姿が愛らしい森の住人をイメージした、遊び心あふれるブッシュドノエルです。ヘーゼルナッツのプラリネムースやキャラメルムース、フランボワーズバタークリームなど、個性豊かな味わいを幾層にも重ねました。箱を開けた瞬間に広がるおとぎ話のような世界観に、ぜひ浸ってみてください。



※各ケーキのサイズに、装飾部分は含まれておりません。

■シェラトン クリスマスベーカリーコレクション

- ・販売期間：2026 年 11 月 16 日（月）～12 月 25 日（金）
※パネトーネのみ 12 月 1 日（火）～
- ・販売店舗：カフェ トスティーナ（ホテル 2 階）
10:00～23:00
- ・お問合せ：047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」



【クリスマスベーカリーコレクション ラインナップ】

・シュトーレン 3,500 円 / 縦 10cm×横 25cm×高さ 5cm（写真手前）

クリスマスの時期に古くから親しまれてきた、ドイツの伝統菓子「シュトーレン」です。レーズンやオレンジピールなどのドライフルーツと、香ばしいナッツをたっぷり練り込んだ生地を焼き上げ、粉雪のようなシュガーで仕上げました。スライスして少しずつ味わうことで、日ごとに深まる熟成の過程もお楽しみいただけます。

・シュトーレンショコラ 4,000 円 / 縦 10cm×横 25cm×高さ 5cm（写真中央右）

チョコレートの深い余韻を閉じ込めた大人の味わいのシュトーレンです。洋酒に漬け込んだクランベリーやダークチェリーなどのフルーツ、ナッツやチョコレートチップを贅沢に練り込み、チョコレート風味のアーモンドペーストを包んで焼き上げました。仕上げにまぶしたココアが上品な佇まいを引き立てます。

・パネトーネ 1,200 円 / 直径 9cm×高さ 15cm（写真奥）

イタリア・ミラノ生まれのクリスマスブレッド「パネトーネ」です。ふんわりとした生地に洋酒に漬け込んだレーズンなどのフルーツをたっぷり混ぜ込み、豊かな香りとコクを引き出しました。口いっぱいに広がるバターの芳醇なコクと、熟成されたフルーツの上品な甘みの調和を最後の一口までご堪能いただけます。