

2025年9月16日
ホテル日航つくば

～ホテル日航つくば クリスマススペシャルセレクション～

『クリスマス 2025』

10月1日（水）より予約受付を開始

ホテル日航つくば(所在地:茨城県つくば市、総支配人:高田 浩)は、2025年10月1日(水)より2種類のクリスマスケーキと4種類のメインディッシュなど、聖夜の食卓を彩るクリスマス商品の予約受付を開始いたします。



手前より『Fleur de Neige 2025(手前)』、『L'éclat de l'Asie(奥)』

ホテル日航つくばでは『クリスマス 2025』と題した、食卓を華やかに彩るクリスマスメニューの数々をラインアップ。シェフパティシエ 平田輝幸が趣向を凝らした2種類のクリスマスケーキは、フランス語で雪の花を意味し、まさに雪が舞い上がる情景に見立てた純白のケーキ『Fleur de Neige 2025』と、アジアの輝きという名前の通り和のエッセンスを取り入れた『L'éclat de l'Asie』が登場します。また、総料理長 高栖 克之が手がけるパーティーメニューでは4種類のメインディッシュをお集まりのシーンに合わせてお選びいただけます。ラグジュアリーなクリスマスにふさわしい至福のひと時をお楽しみください。

クリスマス 2025 SPECIAL SELECTION 商品概要

◆クリスマスケーキ

『Fleur de Neige 2025 ～フルール ドゥ ネージュ～』

クリスマス限定のスペシャルエディションショートケーキ。「とちあいか」と厳選した純生クリームを贅沢に重ねた、パティシエの技が光る苺ショートケーキ。

【価格】 ¥6,000／One Harmony 会員 ¥5,400

【サイズ】 直径約 14.5 cm



フルール ドゥ ネージュ

『L'éclat de l'Asie ～レクラ ドゥ ラジー～』

風味豊かなピスタチオムースに、抹茶と柚子のクリームを包み込んだクリスマス限定のアントルメ。フランス菓子をベースに、和洋のエッセンスを巧みに融合させた一品です。ココナツのオリエンタルな香りのアクセントもお楽しみください。

【価格】 ¥6,000／One Harmony 会員 ¥5,400

【サイズ】 直径約 14.5 cm



レクラ ドゥ ラジー

◆パーティーメニュー

『那珂湊のイセエビ ロブスターテルミドール バターライスと3種の野菜添え』(40個限定)

那珂湊産のイセエビを使用し、芳醇なヴァンブランソースとともに香ばしく焼き上げたテルミドール。プリットした甘みのある身と濃厚なソースが絶妙に絡み合う至福の逸品。

【価格】 ¥3,200／One Harmony 会員 ¥2,880

【重量】 約 150～200g(半身)

【内容】 イセエビ(那珂湊産)、ブロッコリー、キャロットグラッセ、ポテト



那珂湊のイセエビ
ロブスターテルミドール

『国産鶏のローストチキン 3種の野菜添え』(30個限定)

クリスマス定番のメニュー。きめが細かく柔らかい国産鶏をふっくらジューシーに仕上げました。

【価格】 ¥5,000／One Harmony 会員 ¥4,500

【重量】 約 1,100g

【内容】 ローストチキン(国産)、ブロッコリー、キャロットグラッセ、ポテト



国産鶏のローストチキン

『ローストビーフ 和風グレービーソース ホースラディッシュと3種の野菜添え』(50個限定)

じっくりと丁寧に焼き上げたローストビーフは、パーティーのメインディッシュにおすすめです。

【価格】 ¥14,000／One Harmony 会員 ¥12,600

【重量】 約 700g

【内容】 ローストビーフ(アメリカ産サーロイン)、ブロッコリー、キャロットグラッセ、ポテト



ローストビーフ
和風グレービーソース

『トマホーク ローストビーフ 和風グレービーソース ホースラディッシュと3種の野菜添え』(10個限定)

骨付きの豪快な存在感と、しっとりジューシーなローストビーフの旨味が調和した一品です。噛みしめるほどに広がる肉の甘みと香ばしさにより、まさにご馳走の醍醐味を味わっていただけます。

【価格】¥20,000/One Harmony 会員 ¥18,000

【重量】約1,100g

【内容】トマホーク(メキシコ産リブロース)、ブロッコリー、キャロットグラッセ、ポテト

※表記の価格にはすべて消費税(8%)が含まれております。



トマホーク ローストビーフ
和風グレービーソース

ご予約方法

【予約受付】2025年10月1日(水)～12月15日(月)

【受付方法】

来館予約:ホテル日航つくば 本館2階レストラン セリーナ店頭(10:00～14:00)

電話予約:TEL. 029-896-3261 (平日 10:00～18:00、土・日・祝日 9:00～14:00)

▼オンライン予約

https://www.tablecheck.com/nikko-tsukuba-serena-pickup/reserve?menu_lists=68bbc67810f15b3f397e1f54

お渡しについて

【お渡し場所】ホテル日航つくば 本館2階 レストラン セリーナ(店頭受取のみ)

【お渡し日時】2025年12月20日(土)～12月25日(水) 14:00～17:00(12/23、24、25は19:00まで)

【その他】

- ・配達承っておりません。
- ・市場の状況により、料理内容が変更となる場合がございます。
- ・掲載写真は全てイメージです。

シェフ パティシエ 平田輝幸について

世界各国を旅し、各地の銘菓を食べ歩いた経験をもとに、デセールの進化と開発に情熱を注ぐ。パティシエの枠を超え、あらゆる食材をフラットに捉え、キュイジニエのような鋭い感性と発想で生み出す、フレッシュなデセールづくりをモットーとする。常識にとらわれない大胆な組み合わせで、ここでしか味わえない驚きと感動を届ける。



平田 輝幸

◆「ホテル日航つくば」について

筑波山を望む、四季の自然もお楽しみいただける国際都市「つくば」の中心に位置する洗練された次世代型ホテル。ビジネスはもちろん、レジャーや観光の拠点にもなるホテルです。国際都市にふさわしく多様な会議施設をはじめ、婚礼施設や和・洋・中のレストラン施設も充実。贅沢なひとときと忘れられないステイをお約束します。また、当ホテルは、SDGsの活動に賛同し「育てよう SDGsの木」という取り組みを推進しています。小さく芽吹いた双葉が、お客様、地域、社員からの栄養を受けながらたくさんの取り組みの枝葉を備えた大樹となるよう、私どもは多くの方に支えられた大きな“SDGsの木”を未来のために育てていきます。

所在地:〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1 TEL:029-852-1112(代)

ホテル公式サイト : <https://www.nikko-tsukuba.com>

育てよう SDGs の木 : <https://www.nikko-tsukuba.com/sdgs>

報道関係者の方からのお問い合わせ先	
ホテル日航つくば	広報担当 滝川
〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1 TEL : 029-853-8112	
一般の方からのお問い合わせ先	
ホテル日航つくば TEL : 029-852-1112(代表)	