

ミニサイズ&見た目も華やかなケーキが勢ぞろい 人気ブランドの贅沢ケーキや個性派スイーツ、スペシャルオードブルまで ルミネ・ニューマンのクリスマスケーキ2026Web予約受付開始 予約期間：10月30日（金）～12月13日（日）

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：表 輝幸）は、2026年のクリスマスシーズンに向け、ルミネ・ニューマン各館にてバラエティ豊かなクリスマスケーキ&デリを展開いたします。

昨年は、王道のショートケーキをはじめ、人気ブランドの限定ケーキや、少人数でも楽しみやすいサイズの商品などが人気を集めました。

ルミネ・ニューマンでは、1～2人でも楽しめる“小さなご褒美”から、一年に一度だからこそ味わいたい贅沢なケーキ、箱を開けた瞬間に心躍る華やかなケーキまで、それぞれの過ごし方や気分に合わせて選べるクリスマスケーキをご用意します。さらに、チキンや種類豊富なオードブルなど、クリスマスの食卓を彩るデリも登場します。

お仕事帰りやお出かけのついでにも立ち寄りやすいルミネ・ニューマンで、お気に入りの一品とともに素敵なクリスマスをお楽しみください。



特設サイトURL：※10月30日（金）10：00公開

<https://lumine.news/Kb6P2>

POINT

1. 平日クリスマスは“小さくても特別”！1～2人でも楽しめるご褒美ケーキ
2. ねこ・くま・トナカイの森も！箱を開けた瞬間ときめくクリスマスケーキ
3. 一年に一度だからちょっと贅沢！人気ブランド&こだわりのご褒美ケーキ
4. ショートケーキだけじゃない！ひと味違うクリスマススイーツ
5. ケーキと一緒に！クリスマスの食卓を彩るデリ&オードブル



■POINT 1：平日クリスマスは“小さくても特別”！1～2人でも楽しめるご褒美ケーキ

ラ・プティ・メルスリー

エ
ス
ト
有

あまおうメルスリーショートケーキ

・税込価格：5600円

・規格：直径12cm

こだわりのスポンジとホイップ

クリーム、大粒のあまおうを

贅沢にサンドしたクリスマス限定の
ショートケーキです。



Fairycake Fair

新

クリスマスショートケーキ

・税込価格：4600円

・規格：4号

(直径12cm×高さ9cm)

定番愛されスイーツ・ショートケーキに、
かわいい動物たちやクリスマスツリーの
デコレーションを乗せたオリジナルの
クリスマスケーキです。フェアリーケーキ

フェアらしい可愛いデコレーションのクリスマスケーキ
とともに大切な人との特別な時間をお過ごしください。



<p>PIERRE MARCOLINI</p> <p>アンヴォル ノエル 2026</p> <p>・税込価格：6966円 ・規格：直径12cm×高さ4cm ピエール マルコリーニが世界に羽ばたく契機となった、“アンヴォル”が日本上陸25周年を記念してリニューアル。濃厚なムース ショコラに、クレーム ブリュレや黒ゴマを重ね、和素材を取り入れた新たな味わいに仕上げました。</p> 	<p>NANATEA&Tsutsumi</p> <p>Noel pistache -ノエル・ピスターシュ-</p> <p>・税込価格： 3号…3200円 / 4号…3900円 ・規格： 3号サイズ（4×9cm） / 4号サイズ（5×12cm） ピスタチオの豊かな香りと、濃厚なチョコレートの味わいを楽しめる二層のムースケーキ。中にはフランボワーズのコンフィチュールを閉じ込め、甘酸っぱいアクセントを加えました。</p> 
---	--

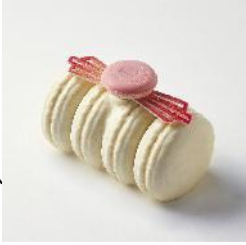
■ POINT 2：ねこ・くま・トナカイの森も！箱を開けた瞬間ときめくクリスマスケーキ

<p>SALON BAKE&TEA</p> <p>コフレ・フレーズ</p> <p>・税込価格：6480円 ・規格：12cm×12cm 可愛いピンク色のチョコレートの箱に艶やかな苺となめらかなクリームを宝石のように詰め込んだ特別なショートケーキ。 しっとり焼き上げたスポンジ生地と共に織りなす上品な味わい。聖夜を華やかに彩る苺の宝石箱です。</p> 	<p>LE PAIN de Joël Robuchon</p> <p>ガトー フレーズ ネージュ</p> <p>・税込価格：5200円 ・規格： 約11x11× H4.5cm※土台のみ 約11cm × 11cm×高さ8cm ※クマの飾りを含む マスカルポーネ入りの軽やかなフレッシュクリームに、ふんわりとしたスポンジ、苺とラズベリーのジュレを重ねました。クリームと苺やラズベリーの甘酸っぱさが織りなす味わいをお楽しみください。</p> 
<p>ダロワイヨ</p> <p>フォレ デ レンヌ</p> <p>・税込価格：8640円 ・規格：直径12cm 「トナカイの森」をイメージしたムースケーキ。サクサク食感がクセになるクルスティアン、ピスタチオクリームとヴァニラムースに、甘酸っぱいフレーズコンポテを忍ばせ、マカロンやもみの木のショコラで華やかに仕上げました。</p> 	<p>QBG Lady Bear</p> <p>リース・ピスターシュ</p> <p>・税込価格：4300円 ・規格：4号 直径12cm 聖夜を飾るクリスマスリースに見立てた、華やかなバリブレストです。ピスタチオペーストを練り込んだ香ばしいシュー生地で、芳醇なピスタチオクリーム、濃厚なキャラメルメープルカスタード、甘酸っぱいグリオットのコンポートを贅沢にサンドしました。</p> 
<p>パステル</p> <p>黒ねこクリスマスケーキ〜チョコ〜</p> <p>税込価格：3980円 規格：4号 愛らしい黒ねこをモチーフに、チョコムース、キャラメルソース、はちみつブリュレを組み合わせたケーキ。見た目のかわいらしさと奥行きのある味わいを両立。</p> 	<p>DEAN & DELUCA CAFE</p> <p>DEAN & DELUCA</p> <p>スノーマン ホール</p> <p>・税込価格：4536円 ・規格：直径11cm×高さ13cm クリスマスに笑顔を運ぶスノーマンが、今年も登場。ホワイトチョコレートムースのボディーには、甘酸っぱいラズベリームースとミックスベリージャムを詰めています。お子さまも召しあがりやすいケーキです。</p> 

■ POINT 3 : 一年に一度だからちょっと贅沢！人気ブランド&こだわりのご褒美ケーキ

<p>GARDEN HOUSE NW</p> <p>ピスタチオバスクチーズケーキ ・税込価格：4200円 ・規格：直径12cm 濃厚でなめらかなピスタチオのバスクチーズケーキ。ローストナッツの香りをプラスしたたっぷりな生クリームと、ラズベリーや赤すぐりの彩りがクリスマスムードを華やかに演出します。 ※バスクチーズケーキの中にアルコールが1%含まれます。200度以上の高温で30分焼き上げていますがお子様や妊娠されている方はお控えください。</p> 	<p>SALON BAKE&TEA NW</p> <p>タルト オ フレーズ ・税込価格：5184円（4号）、7344円（5号）、10692円（6号） ・規格4号 直径12cm、5号 直径15cm、6号 直径18cm 厳選した発酵バターをたっぷり使ったタルトに、香り高いイタリア産ピスタチオと国産苺を贅沢に使用。一輪の大きな花のように華やかに仕上げました。</p> 
<p>LE PAIN de Joël Robuchon NW</p> <p>ノエル ローズ マリーアントワネット ・税込価格：8800円 ・規格：約14×4.5cm※土台のみ 直径14cm×10cm※バラの花を含む 一輪の大きなバラをあしらった、見た目にも味わいも華やかなクリスマスケーキです。マリー・アントワネットが愛したバラの花びらとフランス ヴェルサイユの王の菜園から採れたりんごで香り付けした「マリー・アントワネットティー」を使用し、チョコレートのムースにバラ風味のラズベリーのジュレを閉じ込めました。</p> 	<p>LA MAISON DU CHOCOLAT NW</p> <p>ビュッシュ ドゥ ノエル グワヤキル ・税込価格：7452円 ・規格：13×8.5×7cm バニラ香る滑らかなクレム・ヴァニユに、スパイスとキャラメルを合わせたダックワーズ キャラメルエπισと、カリカリした食感のノワゼットを散りばめたダックワーズ ノワゼットを使用。濃厚なガナッシュ ショコラやサクサク食感のクランブル ショコラを、バニラ風味のムース ショコラ ノールで包み込んだ、華やかなビュッシュ ドゥ ノエルです。</p> 
<p>いちびこ NW 限</p> <p>完熟いちごのショコラムースタルト ・税込価格：5400円 ・規格：4号 直径約12cm ショコラダイヤモンドに、ホワイトショコラとミルクショコラ、2種のムースを重ね、農場直送の完熟ミガキイチゴを贅沢にあしらいました。濃厚なショコラに完熟いちごのみずみずしい甘酸っぱさが重なる、ニューマン新宿店限定のスペシャルなクリスマスケーキです。</p> 	<p>カフェ・ド・銀座みゆき館 立 北 荻</p> <p>和栗のモンブラン ・税込価格：6480円 ・規格：5号/直径約15cm 熊本県産100%の栗をクセのない生クリーム、サクサクのメレンゲと合わせました。和栗の香りが最高な当店1番人気の商品をホールケーキにしています。 ※荻窪店では商品の形状が異なります 写真上：立川・北千住 / 写真下：荻窪</p>  
<p>ラ・メゾン アンソレイユターブル 新 立 北 町 ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー 荻 大 横</p> <p>タルト・フレーズ ・税込価格：7180円 ・規格：直径16cm、4～5名様向け 真っ赤な国産いちごをたっぷり使ったクリスマスタルト。甘酸っぱくジュシーないちごの下にはベリークリームとクッキークリームを重ねました。</p> 	<p>フルーツクチュールタカノ 立 限</p> <p>ペル・ノエル ・税込価格：9396円 ・規格：5号 直径約15cm チョコスポンジ、苺とショコラホイップクリームで仕立てたクリスマス仕様のチョコレートケーキです。</p> 

■POINT 4：ショートケーキだけじゃない！ひと味違うクリスマススイーツ

GARDEN HOUSE NW	ラデュレ 新
<p>クリスマスクッキー缶&シュトレンセット</p> <p>・税込価格：6500円</p> <p>・規格：2～4名分</p> <p>シュトレン（桃とピスタチオ、無花果とミルクティー、2フレーバーのハーフサイズを組み合わせたDUO）とクリスマスクッキー缶のセット。</p> <p>※シュトレンにはオリジナル巾着付き</p> 	<p>ビュッシュ・イスパハン</p> <p>・税込価格：7992円</p> <p>・規格：約13×7.5×H7cm</p> <p>4名様向け</p> <p>ローズとフランボワーズのクルスティオンにバラが香るシャンティ・マスカルポーネ、アーモンドコンカッセ入りのビスキュイ・ジョcond・ローズ、フランボワーズとライチのコンフィを重ね、バニラが香るホワイトチョコレートでコート。ウジェニー・ローズと、煌めく星と太陽の一筋の光を思わせる繊細なチョコレートでエレガントに仕上げました。</p> <p>※お手提げ付き</p> 

■POINT 5：ケーキと一緒に！クリスマスの食卓を彩るデリ&オードブルも

800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA NW	神楽坂から揚げ齊唐 NW
<p>800°DEGREESオリジナルロティサリーチキン</p> <p>・税込価格：4200円</p> <p>・規格：3～4名様向け</p> <p>800°DEGREES自家製レモネードを使ったオリジナルのマリネ液に2日間じっくり漬け込み、専用ロースターで香ばしく焼き上げたジューシーなロティサリーチキン。仕上げに、ローストポテトを添えてご提供いたします。</p> 	<p>骨付きもも肉のクリスマスチキン</p> <p>・税込価格：950円</p> <p>・規格：200～250g</p> <p>クリスマスの食卓を彩る、齊唐の骨付きもも肉。1本約200～250gの食べ応えあるサイズを、一本一本丁寧に仕込み、香ばしくジューシーに揚げました。</p> <p>小麦粉・卵・乳不使用 （醬油由来の小麦を含みます）</p> 
柿安ダイニング プラス エー 立	BLOSSOM & BOUQUET TOKYO イ
<p>ベストセレクション</p> <p>・税込価格：3348円</p> <p>・規格：2名様向け</p> <p>199mm×199mm×高さ55mm（蓋付）</p> <p>ローストビーフや大海老マヨ、金目鯛サラダなど、ご馳走を詰め合せたオードブル。</p> <p>豪華なお惣菜をお楽しみ頂けます。</p> 	<p>サンドイッチ・ド・ノエル</p> <p>・税込価格：2500円</p> <p>・規格：2～3名様向け</p> <p>29×20×7cm</p> <p>彩り豊かなサンドをブーケのように盛り付けた、クリスマス限定の華やかなサンドプレート。</p> <p>人気の具材にフルーツサンドも添え、さまざまな味わいを一皿で楽しめます。</p> 

P1～P4の商品紹介に関しては、以下のマークがついている店舗で取り扱いがございます。

新 ルミネ新宿

エ
ス
ト ルミネエスト新宿

イ イイトルミネ新宿

NW ニュウマン新宿

有 ルミネ有楽町

立 ルミネ立川

北 ルミネ北千住

町 ルミネ町田

荻 ルミネ荻窪

横 ルミネ横浜

大 ルミネ大宮

限 店舗限定商品

■ 概要

- [予約期間] 10月30日（金）～ 12月13日（日） ※なくなり次第終了となりますのでご了承ください
- [対象店舗] ルミネ新宿/ルミネエスト新宿/イトルミネ新宿/ルミネ有楽町/ルミネ北千住/ルミネ立川/ルミネ町田/
ルミネ荻窪/ルミネ大宮/ルミネ横浜/ニューマン新宿
- [受付ショップ] 約60ショップ/約200品目
- [受取日] 12月19日（土）～ 12月25日（金）
※ショップにより受取期間は異なる場合がございます
- [受取場所] 各ショップ店頭 または 各館受取カウンター
※詳しくは、クリスマスケーキ&デリWeb予約特設ページにてご確認ください
<https://lumine.news/Kb6P2>
- [注意事項] ・ご注文に際し、ルミネのネット通販「アイルミネ」への会員登録が必要です。
・お支払い方法は、クレジットカード、d払い（ドコモ）、
auかんたん決済（au / UQ mobile）となります。
・JRE POINTと会員連携をすると、JRE POINTを上記のお支払い方法と併せてご利用いただけます。
・ご注文後のキャンセル、受取日時の変更、受取完了後の返品交換を承ることはできません。
・期間内に受け取りできなかった場合、返金を承ることはできません。
・各館の注意事項に関しては、クリスマスケーキ&デリWeb予約特設ページにてご確認ください。
・価格はアイルミネ内の価格です。店頭販売価格と異なるものもございます。

■ 早期予約特典

クリスマスケーキWeb予約 早期予約特典でONE LUMINEクーポンをプレゼント！

内容： 10月30日（金）10:00～11月18日（水）24:59の期間中に、
ルミネのネット通販「アイルミネ」にてクリスマスケーキ・デリのご注文を完了したお客さまへ、
2026年12月18日（金）～2027年1月11日（月・祝）の期間、
ルミネ・ニューマン・アイルミネにて税込2,000円以上で使えるONE LUMINEの500円クーポンをプレゼント！

※12月17日（木）23:59時点でアイルミネID連携をしている方が対象、後日注文がキャンセルとなった場合、アイルミネ上での決済不可となった場合は対象外

【関連リンク】 ルミネのネット通販「アイルミネ」 <https://i.lumine.jp/>

【一般のお客さまからのお問い合わせ先】
ルミネ・ニューマン代表電話 Tel. 03-5334-0550