

セルリアンタワー東急ホテルが贈る 「クリスマスケーキ&シュトーレン 2025」10月1日より予約受付開始 今年はメインダイニング「クーカーニョ」からのラグジュアリーなケーキも新たにラインアップ

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 吉岡 慎一）では、ペストリーショップにて、2025 年のクリスマスケーキとシュトーレンの予約受付を 10 月 1 日（水）より開始いたします。今年はペストリー & ベーカーチームが手掛けるクリスマスケーキ 4 種類とシュトーレンに、タワーズレストラン「クーカーニョ」からのクリスマスケーキを加えた全 6 種類をラインアップ。お渡し期間は、シュトーレンが 12 月 1 日（月）より、クリスマスケーキは 12 月 20 日（土）より、それぞれ 12 月 25 日（木）まで承ります。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/133572/index.html>

セルリアンタワー東急ホテルが贈る上質なクリスマスケーキコレクション。今年はペストリー & ベーカーチームが手掛けるケーキに加えて、タワーズレストラン「クーカーニョ」からのクリスマスケーキも新たラインアップします。

「クーカーニョ」からは、特別に作り上げる「スヴニール ド ノエル」が 20 台限定で登場。美しいホワイトチョコレートボックスの中には芳醇なピスタチオとアメリカンチェリーが織りなす華やかなバリブレスト※¹が入っています。クリスマスのひとときが特別な思い出（スヴニール）になるように、パティシエが真心を込めてお作りします。

毎年ご好評を得ている「プティ レンヌ」は、トナカイを模したチョコレート製ボックスの中にミニケーキなどのお楽しみを仕込んだ、遊び心と夢のあるユニークなケーキで 30 台限定にて予約販売します。そのほか、瑞々しいフルーツを贅沢に散りばめたシャルロットスタイルの「デリス ド ノエル」、フレッシュないちごとラズベリー、上質な生クリームをたっぷり使用したクリスマスの定番「ガトー ド ノエル」、苦みがアクセントのチョコレートと優しい味わいのバニラムースを組み合わせた「プッシュ ド ノエル」の計 4 種はペストリーショップにてご用意いたします。

また、クリスマスに欠かせないシュトーレンは、2025 年のクリスマスに最高の状態になるよう、年を越した頃から数か月をかけてドライフルーツをブランデーなどで漬け込み、丹精込めて仕上げました。

ホテルならではのクオリティと味わいが、大切な方とのクリスマスをグレードアップさせる「クリスマスケーキ & シュトーレン 2025」。いずれも数に限りがありますので、お早めのご予約をおすすめします。

※¹ フランスの伝統的なリング状のシュー菓子

【クリスマスケーキ & シュトーレン 2025 販売概要】

- 予約期間 2025 年 10 月 1 日（水）10：00 ～ 12 月 13 日（土）
- お渡し期間および店舗 <クリスマスケーキ> 2025 年 12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）
 - ①のみ……タワーズレストラン「クーカーニョ」（40F）12:00～20:00
 - ②～⑤……宴会場（B1F）11:00～20:00<シュトーレン>
 - 2025 年 12 月 1 日（月）～12 月 19 日（金）ペストリーショップ（LBF）11:00～20:00
 - 2025 年 12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）宴会場（B1F）11:00～20:00

- 商品名・金額
- | | | |
|--------------------|----------------|--------------------------|
| 「クーカーニョ」より | ①「スヴニール ド ノエル」 | 10,000 円 (20 台・WEB 予約限定) |
| ペストリーショップより | ②「プティ レンヌ」 | 9,000 円 (30 台・WEB 予約限定) |
| | ③「デリス ド ノエル」 | 7,000 円 |
| | ④「ガトー ド ノエル」 | 6,800 円 |
| | ⑤「ブッシュ ド ノエル」 | 6,200 円 |
| | ⑥「シュトーレン」 | 3,600 円 |
- 予 約
- ご来店、電話、インターネットにて承ります。詳細は下記 URL をご確認ください。
 ①「スヴニール ド ノエル」、②「プティ レンヌ」はインターネット予約のみとなります。
<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/133572/index.html>
- 精 算
- すべて事前入金にて承ります。
 〈店頭でのお支払い〉 ペストリーショップ(LBF) にて現金またはクレジットカードにてお支払いください。
 〈オンライン決済〉 クレジットカードでのオンライン決済となります。
- 備 考
- ※いずれの商品も数量限定となります。完売の際はご了承ください。 ※写真はイメージです。
 ※表示の料金はテイクアウト商品につき、消費税 8%を含んだ総額表示となります。
 ※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。
 ※仕入れの都合により、一部内容が変更になる可能性がございます。
 ※事前のご入金が確認できなかった場合、ご予約は自動キャンセルとさせていただきますのでご了承ください。
- お問い合わせ
- ペストリーショップ (LBF) TEL : 03-3476-3000 (代表) /11:00~20:00

◎本件に関する取材・お問い合わせ先
 セリアンタワー東急ホテル マーケティング 上野、西澤
 E-mail: c.ueno@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX : 03-3476-3769 (オフィス直通)

【商品詳細】

●「クーカーニョ」より

①【スヴニール ド ノエル】Souvenir de Noël 10,000 円

WEB 予約限定

20 台限定

直径 21cm×高さ 23cm

リボンに見立てた飴細工、渋谷の街並みを模したチョコレートの装飾など、ボックス、オーナメントは全て食べられる素材で、箱を開けた時のお客さまの笑顔を思い浮かべながら繊細な技術で作られています。ボックスの中には、チョコレートのクリスマスツリーで華やかに彩られたパブリレストが。イタリア・バビ社のピスタチオペーストを惜しみなく使用した濃厚なバタークリームで、上品に仕立てたシュー生地の中には、滑らかなカスタードクリームと、果実味豊かなアメリカンチェリーのコンフィチュールを重ね、香ばしくキャラメリゼしたピスタチオが食感に奥行きを添えます。味わい・香り・食感が三位一体となった、至福の一品です。



●ペストリーショップより

②【プティ レヌ】Petit Renne 9,000 円

〔チョコレート製トナカイ〕直径 12cm×高さ 24cm

〔ケーキ〕直径 9cm×高さ 4cm

WEB 予約限定

30 台限定

トナカイをモチーフにしたケーキがご好評につき今年も登場いたします。チョコレート製ボックスの蓋を開けると、酸味がアクセントのチョコレートムースケーキが現われます。上質なクーベルチョコレート^{※2}を使用した濃厚ムースの中に爽やかなライムのパルフェ^{※3}やフランボワーズを閉じ込みました。ケーキの下にはサンタクロースからのプレゼントも……。それは蓋を開けてのお楽しみ。星空を駆けるトナカイを表現した、遊び心と夢のあるユニークなケーキです。毎年、数日で完売の人気商品につきお早めのご予約をおすすめします。

^{※2}「総カカオ分 35%以上」などの国際規格がある製菓用チョコレート ^{※3}主に生クリームや卵黄などを原料としたなめらかなお菓子



③【デリス ド ノエル】Délices de Noël 7,000 円

直径 15cm×高さ 7cm

国産いちご、フランボワーズ、マンゴー、ブルーベリー、キウイなどのフレッシュフルーツが贅沢に乗った、見た目にも鮮やかなシャルロットです。ベースはマダガスカル産のバニラビーンズを使ったなめらかなババロアと香ばしいビスキュイ。フレッシュなフルーツの美味しさが際立つよう、あえてシンプルに仕上げました。聖なる夜に、キリッと冷えたシャンパーニュと一緒に味わうのもおすすめです。



④【ガトー ド ノエル】Gâteau de Noël 6,800 円

直径 15cm×高さ 7cm

クリスマスの定番、たっぷりの国産いちごとラズベリー、上質な生クリームを使ったスタンダードなケーキです。クリームはミルクのコクを感じながらもあっさりとした口当たりに。スポンジ生地には口溶けがよくきめ細かく仕上がる薄力粉を厳選し、いちごとラズベリーの上品な甘さと華やかな香りを引き立てるよう丁寧に仕上げました。王道かつシンプルなケーキだからこそ光る、ホテルならではのクオリティをご堪能ください。

⑤【ブッシュ ド ノエル】Bûche de Noël 6,200 円

長さ 17cm×幅 8cm×高さ 5.5cm

甘酸っぱいフランボワーズといちごのゼリー、香ばしいピスタチオのビスキュイ、ほんのり苦味を効かせたチョコレート、これらの味わいをまろやかで優しいバニラムースが包み込みます。外側には、繊細に伸ばした棒状のチョコレートを纏わせ、華やかさと上品さを添えたブッシュ ド ノエルに仕上げました。



⑥【シュトーレン】Stollen 3,600 円

長さ 17cm×幅 11.5cm×高さ 7.5cm

4 週間前より薄く切り分けて楽しみながらクリスマスを待ち望むという、ドイツの伝統菓子、シュトーレン。中身のドライフルーツには自家製オレンジピールや、毎年クリスマスが終わると翌年に向けて仕込み始めるレーズンなどがたっぷり使用されています。薄く切ってそのまま召し上がったり、紅茶や洋酒と合わせたり、味わい方は様々。時間の経過と共に少しずつ変化する風味や食感をお楽しみください。

【店舗概要】

【ペストリーショップ】 LBF TEL:03-3476-3000（代表）

営業時間 10:00～21:00

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、スイーツやパン、ギフト、名誉総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を販売しております。
四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、旬の素材を用いた商品をラインアップしております。

公式ウェブサイト

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>



タワーズレストラン「クーカーニョ」 40F TEL:03-3476-3404（レストラン直通）

営業時間 ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00)

ディナー 17:30～22:00(L.O.20:30)※9/30までは 17:00～22:00 (L.O.20:00)

旬の素材を使い伝統の技術と斬新なアイデアで織り成すプロヴァンス料理を、シェフが自信をもってご提供いたします。白を基調にした店内では、昼に溢れる明るい日差し、夜は輝く夜景を楽しめる優雅な時間をお約束いたします。

公式ウェブサイト

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/coucagno/index.html>



【セルリアンタワー東急ホテル 概要】

2001 年 5 月開業。渋谷駅から徒歩 5 分に位置する、ゲストの様々なご要望にお応えできるオールラウンドなホテルです。モダンスタイルの中に和の趣が感じられ、美しい眺望を臨む客室と多用途な宴会場、多彩なジャンルのレストランやバーを有し、日本のホテルならではの温かなおもてなしで皆様をお迎えいたします。日本の伝統と流行、ENTERTAINMENT が交差する SHIBUYA で、四季折々の文化や歳時記に触れることで感じる心の豊かさを「SHIBUYA LUXURY」として表現するプロジェクトを 2024 年より始動しています。

所在地：東京都渋谷区桜丘町 26-1

アクセス：渋谷駅より徒歩 5 分

開業日：2001 年 5 月 24 日

建物概要：地上 40 階 地下 4 階

営業施設：客室 403 室（収容人数 806 名）宴会場 11 レストラン&バー11

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/index.html>



以 上