

NEWS RELEASE
報道関係各位

2025 年 10 月 30 日
京都 東急ホテル

京都東急ホテルが贈る「クリスマスケーキ 2025」 5号サイズのケーキ 早割は 11 月 1 日（土）予約受付スタート



公式サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/restaurant/kazahana/plan/135079/>



京都東急ホテル（京都市下京区堀川五条 総支配人：小川原照枝）は、「オールデイダイニング風花」にて、2 種のホテルオリジナルクリスマスケーキの予約受付を 2025 年 11 月 1 日（土）より開始します。11 月 1 日（土）から 11 月 30 日（日）までは、早割優待期間としてお得な価格でご予約いただけます。

2025 年のクリスマスをより華やかで心温まるひとときとしてお楽しみいただけるよう、ホテルパティシエが素材選びから仕上げまで一つひとつ丁寧に作り上げた 2 種のケーキをご用意しました。

一つは、艶やかなグリーンのグラサージュが印象的な「ピスタチオとベリーのノエル」。香ばしいピスタチオのムースとアーモンドの生地、甘酸っぱいベリージャムを幾層にも重ね、繊細な抹茶チョコレートで華やかに仕上げました。ピスタチオの上品な香りとベリーの爽やかな酸味が調和する、特別な夜を彩る一品です。

もう一つは、毎年人気の「いちごデコレーション 2025」。しっとりと焼き上げたスポンジに、ホテルオリジナルの生クリームをたっぷりを使用し、フレッシュないちごを贅沢に飾りました。素材本来のやさしい甘さと軽やかな口どけが魅力の、王道のクリスマスケーキです。

大切な人と囲むテーブルを彩る、京都東急ホテルならではの上品な味わい。クリスマスの特別なひとときを、ホテルメイドのケーキとともに楽しみください。

商品概要

ピスタチオとベリーのノエル

料金：6,000 円 / 早割価格：5,400 円

サイズ：5 号 直径約 15 cm



華やかなグリーンのグラサージュで艶やかに仕上げた、ピスタチオとベリーのクリスマスケーキ。ロイヤルティースとアーモンドの生地を底に敷き、香ばしいピスタチオのムースと生地に、甘酸っぱいベリージャムを幾層にも重ねました。枯山水を思わせるケーキの上には、繊細な抹茶のチョコレートをあしらひ、パリッとした食感がアクセントに。上品なピスタチオの香りとベリーの酸味が調和した爽やかな味わいは、特別な夜を優雅に彩ります。

いちごデコレーション 2025

料金：6,000 円 / 早割価格：5,400 円

サイズ：5 号 直径約 15 cm



しっとりとしたスポンジ生地に、ホテルオリジナルの生クリームをたっぷり使用し、シンプルに仕上げた「いちごデコレーション」。新鮮ないちごがクリームとスポンジの優しい甘さと絶妙に調和。いちごとクリーム、スポンジのバランスが際立つ贅沢なケーキです。

※表示料金には消費税 8%が含まれております。

※写真はイメージです。

販売概要

〈予約受付期間〉

2025 年 11 月 1 日（土）～12 月 19 日（金）

〈予約早割優待期間〉

2025 年 11 月 1 日（土）～11 月 30 日（日）

※期間中にご予約いただくと、特別価格でご購入いただけます。

〈お渡し日時〉

2025 年 12 月 21 日（日）～12 月 25 日（木） 11:00～19:00

〈お渡し店舗〉

京都東急ホテル オールデイダイニング風花（B1F）

【お客様 ご予約・お問い合わせ先】

京都東急ホテル オールデイダイニング風花（10:00～18:00）

TEL : 075-341-2787（直通）

E-mail : kyoto-h.re@tokyuhotels.co.jp

京都東急ホテルの施設概要

○所在地 京都府京都市下京区堀
川通五条下ル柿本町 580

○開業日 1982 年 10 月 15 日

○構 造 地上 7 階、地下 2 階

○部屋数 客室 408 部屋

○施 設 レストラン、宴会場、
会議室、結婚式場（神前式、仏
前式、キリスト教式）、ブライズ
ルーム、美容室、着付室、写真
室、お土産ショップ、フラワー

ショップ、ゲストサロン、トレーニングルーム、ファンクションルーム、ナーシングルー
ム（授乳室）、ルーフトップバー

○アクセス J R 京都駅より車で約 5 分

J R 京都駅八条口（新幹線口）より無料シャトルバスで約 10 分

地下鉄五条駅から徒歩約 8 分



《この件に関するお問い合わせ先》

京都東急ホテル

販売促進マーケティング：清水、池谷、西岡

TEL : 075-341-2411/Fax : 075-341-2488

E-mail : kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp