

渋谷から届ける聖夜の贈り物。毎年完売「トナカイ」ケーキなど セルリアンタワー東急ホテルの 2026 年クリスマスケーキとシュトーレンを販売！

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、2026 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（木）より開始いたします。お渡し期間は、シュトーレンが 12 月 1 日（火）より、クリスマスケーキは 12 月 19 日（土）より、それぞれ 12 月 25 日（金）まで承ります。



今年のクリスマスは、ホテルならではの技術と感性を生かした華やかなクリスマスケーキとシュトーレンをご用意しました。タワーレストラン「クーカーニョ」からは、アプリコットジュレを閉じ込めたヌガームースやヘーゼルナッツ、チョコレートのクリームなどを重ねた、味わいの変化を楽しめる特別なクリスマスケーキが登場。ペストリーショップでは、毎年人気のトナカイモチーフの「プティ レンヌ」をはじめ、定番の「ガトー ド ノエル」、栗の豊かな風味を堪能できる「マロン ド ノエル」、いちごとフランボワーズの酸味が調和する「ルージュ ド ノエル」、チョコレートにオレンジとヘーゼルナッツを合わせた「ブッシュ ド ノエル」など、多彩なラインナップを取り揃えました。また、クリスマスを待つ時間を楽しむ伝統菓子「シュトーレン」もご用意。ドライフルーツやナッツを練り込み、しっとりと焼き上げた生地は、日を追うごとに味わいが深まります。ご自宅用にはもちろん、ホリデーシーズンの贈り物にもおすすめです。心弾むクリスマスシーズンを彩るホテルメイドのスイーツとともに、大切な方との特別なひとときをお過ごしください。

●「クーカーニョ」より

① 【クーカーニョ ド ノエル - サントル -】

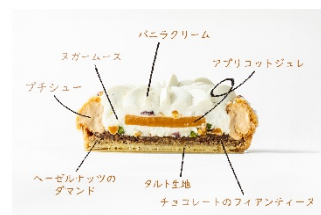
Coucagno de Noël - SAINT HONORÉ - 10,000 円

WEB 予約・オンライン決済限定

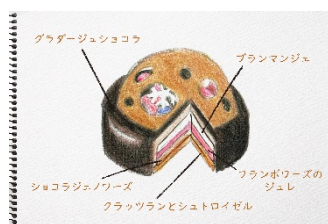
25 台限定

直径 約 25cm × 高さ 約 15cm <2026 年新作>

フランスの伝統菓子「サントル」をクーカーニョスタイルでアレンジ。香ばしく焼き上げたタルト生地の上に、甘酸っぱいアプリコットジュレを閉じ込めたヌガームースを重ねた、華やかなクリスマスケーキ。底にはヘーゼルナッツのダイヤモンドとチョコレートクリームのフィアンティーヌを忍ばせ、香ばしさと軽やかな食感をアクセントに添えました。全体をなめらかなバニラクリームで覆い、周囲にはカスタードクリームとヘーゼルナッツを合わせたブチシューをあしらいました。さらにケーキの下には、フランボワーズ、ピスタチオ、紅茶、ローズマリーのチョコレートとムスカディーヌが。ひと口ごとに異なる表情を楽しめる、贅沢な一品です。



●ペストリーショップより



② 【プティ レヌ】Petit Renne 10,000 円

WEB 予約・オンライン決済限定

30 台限定

【チョコレート製トナカイ】直径 約 12cm × 高さ 約 24cm

【ケーキ】直径 約 9cm × 高さ 約 4cm

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。チョコレート製ボックスの蓋を開けると、中には、キラキラと輝くチョコレートのドームに覆われたチョコレートムースケーキが現われます。ブランマンジェ、フランボワーズのジュレ、ショコラジェノワーズ(チョコレートスポンジ生地)の 3 層をチョコレートとダージンティーを使用した濃厚ムースで包み込みました。ケーキの下には、トナカイがお届けするサンタクロースからのサプライズプレゼントも……。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。

③ 【ガトー ド ノエル】Gâteau de Noël 7,200 円

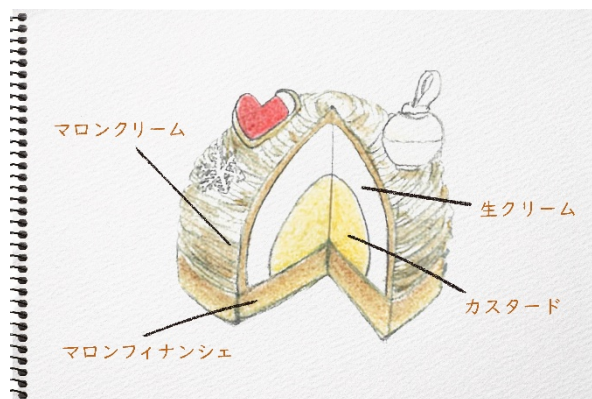
直径 約 15cm × 高さ 約 7cm



たっぷりのいちごに上質な生クリームを合わせた華やかなクリスマスケーキ。ミルクの豊かなコクを感じながらも、軽やかにほどける生クリームが、果実の甘酸っぱさを引き立てます。口溶けよく、きめ細やかに仕上げたジェノワーズ(スポンジ生地)を 3 段に重ね、いちごとクリームの調和を大切に仕立てました。赤い花のチョコレート飾りが華やかさを添えます。シンプルな構成だからこそ際立つ、素材の持ち味と丁寧な仕立てをお楽しみください。

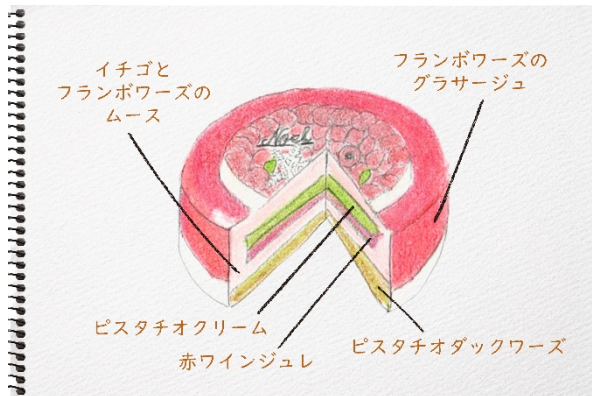
④ 【マロン ド ノエル】Marron de Noël 7,000 円

直径 約 15cm × 高さ 約 8cm <2026 年新作>



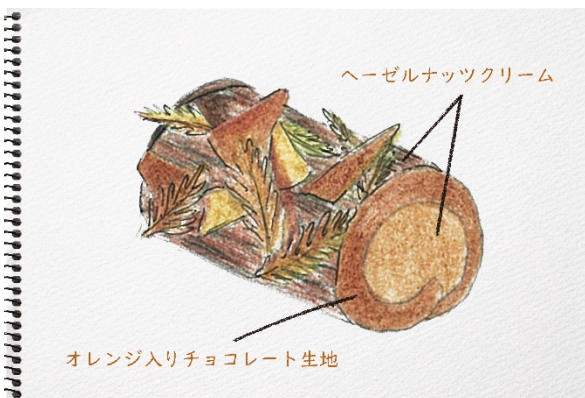
芳醇な栗の風味を贅沢に重ねたクリスマス限定のモンブラン。シロップ漬けのマロンを忍ばせたフィナンシェを土台に、マロンペーストとバターを合わせ、ホワイトラムの香りを纏わせたなめらかなマロンクリームを絞りました。内側には、カスタードクリームと軽やかな生クリームを包み、幾重にも重なる味わいに。クリスマスツリーや靴下をかたどったアイシングクッキーとチョコレートのオーナメントを飾り、ホリデーシーズンらしい彩りを添えています。

⑤ **【ルージュ ド ノエル】Rouge de Noël 6,400 円** 直径 約 15cm × 高さ 約 7cm <2026 年新作>



甘酸っぱいいちごとフランボワーズの余韻を楽しむ、華やかなムースケーキです。なめらかなイチゴとフランボワーズのムースの中には、濃厚でまろやかなピスタチオのクリーム、酸味を抑えた赤ワインのジュレを閉じ込めました。下には香ばしいピスタチオダックワーズを敷き、幾重にも広がる味わいに仕立てました。トップにはみずみずしいいちごとフランボワーズを贅沢に敷き詰め、聖夜を彩る華やかな一品に仕上げています。

⑥ **【ブッシュ ド ノエル】Bûche de Noël 6,400 円** 長さ 約 16cm × 高さ 約 6cm <2026 年新作>



チョコレートの味わいに、オレンジとヘーゼルナッツの香りを重ねたブッシュ ド ノエル。オレンジピール入りのチョコレート生地で、風味豊かなヘーゼルナッツクリームを包み込みました。ひと口ごとに広がるカカオの深いコクと、ヘーゼルナッツの芳醇な香り、オレンジの爽やかな余韻が織りなす奥行きのある味わい。表面をチョコレートで仕立てた木の葉で覆い、森の中の一枝を思わせる一品です。

⑦ **【シュトーレン】Stollen 3,700 円**

長さ 約 17cm × 幅 約 11.5cm × 高さ 約 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。



【クリスマスケーキ & シュトーレン 2026 販売概要】

- 予約期間 2026 年 10 月 1 日 (木) 10:00 ~ 12 月 12 日 (土)
- お渡し期間および店舗 <クリスマスケーキ> 2026 年 12 月 19 日 (土) ~ 12 月 25 日 (金)
- ①のみ……タワーズレストラン「クーカーニョ」(40F) 12:00~20:00
- ②~⑦……宴会場 (B1F) 11:00~20:00
- <シュトーレン>
- 2026 年 12 月 1 日 (火) ~ 12 月 18 日 (金) ペストリーショップ (LBF) 11:00~20:00
- 2026 年 12 月 19 日 (土) ~ 12 月 25 日 (金) 宴会場 (B1F) 11:00~20:00
- 商品名・金額 「クーカーニョ」より ①「クーカーニョ ド ノエル - サントレ -」 10,000 円 (25 台・WEB 予約、オンライン決済限定)
- ペストリーショップより ②「プティ レヌ」 10,000 円 (30 台・WEB 予約、オンライン決済限定)
- ③「ガトー ド ノエル」 7,200 円
- ④「マロン ド ノエル」 7,000 円
- ⑤「ルージュ ド ノエル」 6,400 円
- ⑥「プッシュ ド ノエル」 6,400 円
- ⑦「シュトーレン」 3,700 円
- 予 約 ご来店、電話、オンラインにて承ります。オンライン予約は下記 URL をご確認ください。
- ①「クーカーニョ ド ノエル - サントレ -」、②「プティ レヌ」は WEB 予約、オンライン決済のみの受付となります。
- ① https://www.tablecheck.com/ceruleantower-coucagno/reserve?menu_items=6ab6391169bd84443786df25
- ②~⑥ https://www.tablecheck.com/ceruleantower-pastry-shop/reserve?menu_lists=6ab637721c60dc536e6e16bc
- ⑦ https://www.tablecheck.com/ceruleantower-pastry-shop/reserve?menu_items=6ab637abda8ebf5726c9702a
- 精 算 すべて事前入金制にて承ります。
- <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

【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

創意あふれるペストリー・ベーカリーシェフたちが心をこめて作り上げた、四季折々のスイーツ、パン、焼菓子などを取り揃え、ロビー階のショーケースに彩りよく並べました。お気軽にお立ち寄りください。

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)

昼は陽光あふれる空間で、夜は眼下にきらめく夜景に包まれて、シェフが織りなす独創的なプロヴァンス料理を心ゆくまでお楽しみください。特別なご商談から、大切な方との記念日まで、スタッフが心を込めて演出いたします。

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渋谷で数少ないラグジュアリーホテルです。モダンスタイルの中に和の趣が感じられ、美しい眺望を楽しめる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さま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 388 室（収容人数 766 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>



◎ 本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 上野、西澤、曹

E-mail: c.ueno@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX : 03-3476-3769 （オフィス直通）