

ザ・キャピトルホテル 東急、2026 年クリスマスケーキ&ブレッドの予約を 11 月 1 日より開始
栗やあんずが織りなす唯一無二のハーモニー。シェフの美意識と驚きが詰まった全 7 種が登場



ザ・キャピトルホテル 東急(東京都千代田区永田町、総支配人:志村 恒治)では、シェフパティシエ 安里哲也が丹精を込めて仕立てる全 7 種類のクリスマスケーキやブレッドを取り揃え、11 月 1 日(日)よりご予約を開始します。

2026 年のクリスマステーマは「Champagne Glow ー上質な輝きに身をゆだねる、心満ちるひととき」。シャンパンゴールドの煌めきとベルベットレッドの温かみをテーマカラーに、一年の締めくくりにあふさわしい心満ちる祝祭の時間を演出いたします。シェフ渾身の手仕事に光る「ブッシュ ド ノエル」をはじめ、テーマカラーである赤の魅力とみずみずしい果肉感を高めた「ルージュ ノエル」、初登場のアブリコットのムースケーキ、“ロースト”と“フレッシュ”の 2 通りのピスタチオが引き立てる贅沢な苺のタルトなど、素材の個性とシェフの感性を生かした新作が登場いたします。

パーツの細部に至るまで完全な手作りにこだわり、すべての仕込みに時間をかけて丹念に作り上げたザ・キャピトルホテル 東急ならではの繊細な味わいをお届けいたします。

美しさとおいしさを追い求める、シェフパティシエ 安里哲也のクラフトマンシップ



当ホテルのパティスリーを率いるシェフパティシエ 安里が大切にしているのは、素材の持ち味を引き出し、美しさとおいしさを一つのかたちで表現すること。市販の型や絞り口金では辿り着けない理想の造形を追求し、自ら描いた繊細なデッサンをもとにオリジナルの型を成形するほか、絞り口をミリ単位で調整するなど、細部にまで手をかけ、丁寧に仕上げています。

さらに、素材の風味や食感を見極め、その魅力がもっとも引き立つよう素材の組み合わせやバランスを緻密に調整。華やかな見た目の奥には、素材本来のおいしさを引き出す確かな技と、菓子づくりへの真摯な思いが息づいています。

細やかな手仕事の積み重ねから生まれるケーキが、特別な夜をより一層華やかに彩ります。

【ブッシュド ノエル】

栗本来の香ばしさと深みを閉じ込めた、極上の食感と風味の重奏

夜空に輝く「天の川」や星々をモチーフに、栗の味わいを最大限に閉じ込めた可憐なブッシュド ノエル。米粉生地には茨城県産「栗の鬼皮」の粉末を練り込み、果肉だけでは出せない香ばしいロースト香と奥深い渋みをプラス。愛媛県産「中山栗」の濃厚なマロンクリームやフランス産栗のコンポート、キャラメリゼしたナッツ(クラクラン)を重ね、食べ進めるごとに変化する立体的な食感と食味をお楽しみいただけます。

■ 料金： 7,560 円

■ サイズ： 長さ 23cm × 高さ 7cm



【ルージュ ノエル】

果肉感と複雑な香りが重なり合う、大人のためのプレミアムガトー

昨年、予約開始とともに即完売となった“赤いケーキ”が、みずみずしい果肉感をさらに高めた大人向けガトーとして待望の復活。国産苺にグリオット、フランボワーズ、スマレの華やかな香りを重ね、苺とグリオットの自家製コンフィチュールを包み込むことで、一体感と深みのある味わいを生み出しています。濃厚なベリー余韻の中に、ライムクリームの心地よい酸味が広がり、洗練された後味を演出します。

■ 料金： 7,020 円

■ サイズ： 直径 12cm



【ノエル アブリコ】

あんずの魅力を引き出した、“口溶けの時間差”を楽しむ新作ケーキ

脇役になりがちな「あんず」をあえて主役に抜擢し、リキュール等の芳醇な香りを纏わせました。シナモン香る生地、あんずのコンポート、軽やかな杏仁ムースを重ね、口に入れた瞬間にまず杏仁が広がり、遅れてあんずの甘酸っぱさが追いかける「口溶けの時間差」を計算。オレンジピールの星や“隠れ雪だるま”のデザインを凝らした、甘さが得意でない大人にも響く爽やかな一品です。

■ 料金： 6,480 円

■ サイズ： 縦 10cm×横 10cm



【タルトフリーズ】

“2通りのピスタチオ”が織りなす、いちごの新しい表情

職人技で妥協なく贅沢に仕立て上げた苺たっぷりのタルト。バニラ漂うパートシュクレ生地(タルト台)にピスタチオのクリームダイヤモンドを詰めて香ばしく焼き上げ、仕上げにフランボワーズジャムとピスタチオのクリーム、カスタード、バニラクリームを重ねました。“ローストと生のピスタチオ”という2通りの風味とナッツの食感が、みずみずしい苺の存在感を格段に引き立てます。

- 料金: 7,560 円
- サイズ: 直径 14cm



【ノエル シャンティ】

降り積もる雪を想わせる、極上の王道ショートケーキ

国産苺と北海道産生クリームを贅沢に使った、クリスマス限定のショートケーキ。苺シロップを軽く染み込ませた繊細でキメの細かいスポンジと、コクがありながらも軽やかな生クリームのバランスは秀逸。雪の結晶のように舞うホワイトチョコレートをトップにあしらい、祝祭の夜を優美に飾ります。

- 料金: 7,992 円(直径 18cm)
7,020 円(直径 15cm)
5,940 円(直径 12cm)
4,860 円(直径 9cm)



【パネトーネ】

イタリア伝統酵母と、手間を惜しまず仕込む香り豊かなブレッド

イタリア産の酵母を用い、手間を惜しまず、じっくりと時間をかけて仕込む香り豊かなパネトーネ。丹念に仕込んだ自家製のオレンジピールをたっぷりと練り込み、ゆっくりと発酵させました。カットした瞬間に漂うふくよかな香り、奥行きのある優しい風味、ふわりとした食感は長時間発酵の菓子ならではの。一口ごとにまろやかな甘みと豊かな余韻が広がります。

- 引き渡し期間: 12月1日(火)～12月25日(金)
- 料金: 2,332 円
- サイズ: 直径 10cm×高さ 約 14 cm



【シュトーレン】

1年以上愛しみ熟成させたフルーツと澄ましバターの贅沢な余韻

1年以上、ラム酒やブランデーに漬け込んだイタリア産ミックスフルーツやレーズン、胡桃をたっぷり使った贅沢なシュトーレン。焼き上げた後に澄ましバターに浸してバニラシュガーでコーティングし、さらに約4か月じっくり熟成。クリスマス待つアドヴェントの期間、日毎に深まる風味の変化をお楽しみください。

- 引き渡し期間： 12月1日(火)～12月25日(金)
- 料金： 4,752円
- サイズ： 長さ17cm×高さ8cm



クリスマスケーキ&ブレッド 2026 販売概要

- 予約期間： 11月1日(日)～12月12日(土)
- 予約方法： 公式ウェブサイトにてオンライン事前決済
- 引渡し期間： 12月19日(土)～12月25日(金) 12:00～20:00
※パネトーネ および シュトーレンは、12月1日(火)より開始
- 引渡し場所： 12月19日(土)～12月23日(水) ペストリーブティック「ORIGAMI」(3F)
12月24日(木)～12月25日(金) 特設会場(2F 宴会サロン)
- お問い合わせ： 03-3503-0872 (ORIGAMI 直通)

ウェブサイト： <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/boutique/plan/christmascake2026/index.html>

※ いずれも数量限定のため、売り切れ次第、予約受付を終了とさせていただきます。

※ 表示料金には消費税8%が含まれています。

※ 諸般の事情により、リリースの内容に変更が生じる場合がございます。最新情報はホテルホームページをご確認ください。



シェフパティシエ

安里哲也 Yasuzato Tetsuya

2000年に名古屋東急ホテル入社。2009年「ジャパンケーキショー トップオブパティシエ」優勝など、数々のコンテストで優秀な成績を収める。2010年 ザ・キャピトルホテル 東急のシェフパティシエに就任。現在は次世代トップパティシエの一人として、日本洋菓子協会連合会指導員やコンテスト審査員も歴任。旬の食材に注目し、素朴でクラシカルななか

に季節を感じられる商品を提案している。

【ザ・キャピトルホテル 東急】

14室のスイートルームを含む全251室の客室のほか、多彩なレストラン&バー、ペストリーブティック、5つの宴会場、20mのインドアプールを有するフィットネスクラブやトリートメントサロンを完備。世界中から訪れるゲストに、洗練された和のたしなみで日常から解き放たれた「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。なお、世界的に権威ある“フォーブス・トラベルガイド”にて6年連続で5つ星を獲得しております。

本リリースに関するメディアからのお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 川井

Tel. 03-6206-1576 E-mail: y.kawai@tokyuhotels.co.jp