



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

2026年9月11日

ザ スtrings 表参道

ソロクリスマスからファミリーまで、シーンで選べる4種のクリスマスケーキが登場

ジョイフル クリスマスコレクション 2026

(JOYFUL Christmas Collection 2026)

販売場所: ZelkovA Cake Boutique (ゼルコヴァ ケーキブティック)

販売期間: 2026年12月18日(金)～12月25日(金)

ザ スtrings 表参道(所在地: 東京都港区北青山3-6-8、総支配人: 宮田宏之)では、1階「ZelkovA Cake Boutique (ゼルコヴァ ケーキブティック)」にて、「ジョイフル クリスマスコレクション 2026」の予約を、2026年10月1日(木)よりスタートいたします。今年のテーマは、誰もが笑顔に包まれる「ジョイ(JOY)」。ご家族や大切な方とテーブルを囲むあたたかなひとときを華やかに彩る4種の限定ケーキが登場します。定番として愛され続ける上質なストロベリーショートケーキをはじめ、モコモコとしたフォルムが愛らしいピンクカラーのムース、遊び心あふれるサプライズケーキ、そして贅沢なソロクリスマスやご褒美タイムにぴったりのスモールサイズまでバラエティー豊かにラインナップ。2026年12月18日(金)～12月25日(金)の期間限定で販売いたします。



表参道のケヤキ並木の煌びやかなイルミネーションを望む、ザ スtrings 表参道の2026年のクリスマスケーキコレクションは、誰もが笑顔に包まれる「ジョイ(JOY)」をテーマに、心躍るビジュアルと洗練された味わいが響き合う4種の限定ケーキをお届けいたします。

・クリスタルストロベリーショートケーキ

定番として愛され続けるString'sのシグネチャーショートケーキ。国産いちごを贅沢に使用し、フェスティブシーズンの高揚感を表現した雪結晶のようなチョコレートのデコレーションでドレスアップしました。いちごシロップを染み込ませたスポンジは、しっとりとした食感と絶妙な甘みを演出。シェフが軽やかな食感を後味の良さにこだわりぬいた生クリームがいちご本来の甘酸っぱさを最大限に引き立てます。



・ノエル ファンタジーショコラ

モコモコとしたフォルムと淡いピンク色が目を惹く、幻想的な雪景色を想わせるムースケーキ。チョコレートとフィアンティーヌを合わせたサクサク食感の生地に甘酸っぱいラズベリーゼリーとブラックベリーとカシスのコンポート、その上に上品で華やかな甘みのライチムースを重ねました。濃厚なチョコレートとベリーの果実味、ライチの華やかな香りが織りなす優雅なハーモニーをお愉しみいただけます。全体を包み込むのは、まるで雪のようにふんわりとなめらかなルビーチョコレートとホワイトチョコレートムース。ちょこんと乗った雪だるまが魔法をかけて雪を降らせたかのような、遊び心と洗練された味わいが響き合う贅沢な一品です。



・クリスマス サプライズギフトケーキ

毎年高い人気を誇る、遊び心あふれる体験型ギフトケーキ。今年はチョコレートカラーに、愛らしいジンジャーマンが佇むキャッチーなデザインで登場します。甘酸っぱいベリーをふんだんにあしらったバームクーヘン生地のケーキにナイフを入れると、中からカラフルなチョコレートと、一粒の真っ赤なハート型チョコレートボンボンがあふれ出す特別感たっぷりの仕掛けが。ドラマチックな演出で、ホームパーティーのひとつきを忘れられない笑顔とときめきで満たします。



・ルビーフリルクリスマス

ご自身へのご褒美や、大切な人と過ごすクリスマスの夜を贅沢に彩る、スモールサイズのプレミアムクリスマスケーキが新登場。香ばしいサクサクのサブレ生地に、カスタードクリームと甘酸っぱいラズベリーゼリーを忍ばせたホワイトチョコレートムースを重ね、艶やかなルビーチョコレートで包み込みました。トップにはローズが優雅に香るフリル状のいちごホイップクリームとフレッシュなベリーをあしらひ、華やかで可憐な一品に仕上げています。



■「ジョイフル クリスマスコレクション 2026」概要

【予約期間】2026年10月1日(木)～12月15日(火)

【販売期間】2026年12月18日(金)～12月25日(金)

【受け渡し場所】Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)／ザ スtrings 表参道 1階

【受け渡し時間】13:00～19:00

【料金】※すべて税込

・クリスタルストロベリーショートケーキ(4号) ￥4,850

・ノエル ファンタジーショコラ(およそ20cm × 20cm × 6cm)※数量限定 ￥8,050

・クリスマス サプライズギフトケーキ(4号) ￥5,350

・ルビーフリルクリスマス ￥2,500

【ご予約・お問合せ】03-5778-4566(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/takeout/christmas-cake.html>

■ザ スtrings 表参道について

表参道駅直結。緑あふれる自然の温もりを感じていただけるデザイナーズチャペルと、ニューヨークと東京が融合した洗練された4つのバンケット、また、表参道の並木道に面したダイニングを備える2017年10月にオープンした複合施設です。

公式サイト:<https://www.strings-group.jp/omotesando/>



【ザ スtrings 表参道 製菓 料理長】高橋 祐二

幼い頃からものづくりが好きで、無限に広がるお菓子の世界に飛び込む。
調理師専門学校を卒業後、ザ・キャピトルホテル 東急にて5年間ベーカリーにてパン・製菓の基礎を学ぶ。その後、ザ・リッツ・カールトン東京ではジュニアスーシェフとして活躍。
2017年5月 ザ スtrings 表参道の製菓 料理長として就任し、季節や素材の味を活かすことはもとより、フォルムやシルエットにも重きを置き、器選びからこだわりをもって、誰もが楽しめるエンターテインメント性のあるスイーツの創作に取り組んでいる。



【店舗概要】Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)

店名に掲げたZelkovA(ゼルコヴァ)には「櫟」という意味があります。
表参道のケヤキ並木から続くロビーに、緑の木洩れ陽が差し込むテラス。
表参道を象徴するような空間で、世界の食が集まるNYをイメージした、
インターナショナルキューイジーヌをお楽しみいただけます。



場所: 東京都港区北青山3-6-8 ザ スtrings 表参道 1階

営業時間: 11:30~22:00

電話番号: 03-5778-4566 (Cafe & Dining ZelkovA 直通)

公式サイト: <https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/zelkova/>