

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】
ヒルトン広島
マーケティング コミュニケーションズ
古川 麻美
TEL: 082 - 243 - 2700
Email: HIJSH_MKT@hilton.com

ヒルトン広島
2025 年クリスマスケーキ ご予約販売開始
大切な方への贈り物をイメージした 3 種類のクリスマスケーキ



【2025年10月3日】ヒルトン広島（広島市中区 総支配人ケンゾウ・ポスト）1階「フロアウンジ」では、2025年のクリスマスケーキの予約受付を、10月3日（金）より公式ウェブサイトにて開始いたします。

今年のクリスマスケーキは、エグゼクティブパストリーシェフ・鷲見真奈美（すみ まなみ）が手掛ける洗練されたオリジナルケーキのテーマは「大切な方への贈り物」。まるでプレゼントボックスを開ける瞬間のような高揚感を演出する繊細なチョコレート細工が輝くプレミアムケーキをはじめ、3種類の豪華なクリスマスケーキをご用意しました。美しさと味わいにこだわり、心を込めて仕上げたケーキがクリスマスの特別なひとときを華やかに彩ります。

ご予約受付期間は10月3日（金）～12月22日（月）まで。お引渡しは12月20日（土）～12月25日（木）の6日間にて承ります。当日はスムーズにケーキをお受け取りいただけるよう、ご予約時に事前決済も可能です。



『ショコラ・ギフト・ノエル』
まるで贈り物のような、プレミアムショコラボックスケーキ
¥15,000（15個限定）

美しいチョコレート細工で仕立てたプレゼントボックスの中に、アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、芳醇なドライフルーツとはちみつを贅沢に用いた、南フランス伝統菓子「ヌガー・モンテリマル」風のムースを閉じ込めました。ほんのりラム酒が香る、大人のリッチな味わいのプレミアムクリスマスケーキです。



『フルール・ピスターシュ』
¥6,500（50個限定）

イタリア産ピスタチオの滑らかなムースに、ほんのり香るシナモンのアクセント。中には、フランス産柑橘フルーツのクレモンティーヌ、オレンジ、アプリコットのコンポートを封じこめました。生地にはピスタチオとアーモンドを用い、ホワイトチョコレートと生クリームで花びらのようなデコレーションを施し、華やかなクリスマスブーケボックスをイメージした一品です。



『クローンヌ・ド・フリーズ』
直径12cm ¥4,000 / 直径18cm ¥6,000 (各110個限定)

コアントローシロップを染み込ませたふんわり軽やかなスポンジに、ロどけの良い生クリームと苺、ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリーを贅沢にあしらった王道のショートケーキ。温もりあふれるクリスマスリースをイメージした心華やぐケーキです。



11月1日(土)よりクリスマスの焼き菓子も順次販売いたします。芳醇な香りと繊細な甘みが広がる「クリスマス・スパイスクッキー」、洋酒に漬け込んだドライフルーツとレモンゼストが織りなす「フルーツ・パウンドケーキ」、スパイスの奥深い風味が際立つ「シュトーレン」など、贈り物にもふさわしい上質なラインアップをご用意。ピスタチオやアーモンドの食感が楽しい「メレンゲツリー」と「スパイスクッキー」のセットは、優雅なティータイムを演出する逸品としておすすめです。

2025 年クリスマスケーキ 概要

会場: フローラウンジ(ヒルトン広島1F)
ご予約受付期間: 10月3日(金)～12月22日(月)
お引き渡し期間: 12月20日(土)～12月25日(木)
お引き渡し時間: 10:00～19:30

クリスマス商品: クリスマスケーキ＜要オンライン予約＞

『ショコラ・ギフト・ノエル』	¥15,000 (15 個限定) / 直径約 19 cm
『フルール・ピスターシュ』	¥6,500 (50 個限定) / 約 18 cm 四方
『クロヌ・ド・フリーズ S』	¥4,000 (110 個限定) / 直径 12 cm
『クロヌ・ド・フリーズ L』	¥6,000 (110 個限定) / 直径 18 cm

クリスマススイーツ＜11 月 1 日(金)より順次店頭販売＞

クリスマス・スパイスクッキー	¥650 (3 枚セット)
クリスマス・スパイスクッキー&メレンゲツリーセット	¥1,500
フルーツ・パウンドケーキ	¥1,650
シュトーレン	¥2,800 (50 個限定)

※料金には税金が含まれます。

ご予約: ウェブサイト <https://hiroshima.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/christmas-cake>



ヒルトン広島 エグゼクティブパストリーシェフ 鷺見 真奈美 (すみ まなみ)

名古屋大学で心理学を学んだ後、大手外食産業を経て 2005 年に L'ecole Vantan Tokyo に入学。製菓を基礎から学び 2006 年にヒルトン東京に入社しました。ホテル内フレンチレストランで接客を学んだ後、2007 年に念願のパストリーキッチンに配属。行列ができるスイーツビュッフェレストランとして全国的にもその名を知られる「マーブルラウンジ」を始めホテルの全スイーツを担うパストリーキッチンでスイーツに関する感性と技術を学んだ鷺見は、2018 年にジュニアスーシェフに昇格。エグゼクティブパストリーシェフの右腕として活躍しました。2022 年中国・四国地方では初となるヒルトンフラッグシップブランド、ヒルトン広島の初代パストリーシェフに任命された鷺見は、ヒルトン広島内の 4 つのレストラン&バーでご提供するデザートを担当するほか、ウエディング、バンケットなどヒルトン広島で提供される全てのデザートの企画と制作を統括しています。

ヒルトン広島について

ヒルトン広島は、中国・四国地方では初となるヒルトンフラッグシップブランドとして 2022 年秋に開業しました。広島のマインストリートである平和大通りにほど近く、UNESCO 世界遺産の原爆ドーム、平和記念公園などは徒歩圏内。厳島神社や広島城など様々な史跡へのアクセスにも優れ、ビジネス、観光に絶好のロケーションを誇ります。7 階より 22 階までの客室フロアに展開される、スイートを含む全 420 室の広々とした客室は、広島の豊かな自然美と伝統工芸を取り入れたスタイリッシュな空間で、全室 wifi を完備しています。館内には日本料理「泉水」とオールデイダイニング「モザイク」、さらにバー&ラウンジとして「ZATTA」と「フローラウンジ」という 4 つのレストラン&バーを擁しており、食材の宝庫である広島の美味をヒルトンらしいモダンなアレンジでお届けします。またホテル内には中国・四国地方で最大規模のコンベンションルームを含む 20 の宴会場・会議室が整備され、最先端の AV 機器で、大規模国際会議などにも対応します。1,270 m²のボールルームは正餐で 700 名、立食で 1,040 名まで収容可能です。その他にも、ウエディング・チャペル、屋内プール、ジム、サウナなどを完備したフィットネスセンター、4 部屋の個室を完備したスパ・トリートメント施設、駐車場を備えています。ヒルトン広島に関する詳細は <https://hiroshima.hiltonjapan.co.jp/> をご覧ください。

ヒルトンについて

ヒルトンは、世界 139 の国と地域に 8,800 軒以上(約 130 万室)のホテルを展開するホスピタリティ業界のグローバルリーダーです。世界で最もおもてなしの心に溢れた企業であることをミッションに掲げ、100 年以上にわたって、30 億人を超えるお客様をお迎えしてきました。米フォーチュン誌と Great Place To Work による「働きがいのある会社」ランキングで第 1 位に選出され、世界的な ESG 投資指標である「ダウ・ジョーンズ・サステナビリティ・インデックス」でグローバルリーダーに選出されています。ゲストエクスペリエンスを向上するため、デジタル・キーの共有、無料の客室アップグレードの事前選択、「コンファームド・コネクティングルーム」機能など、業界をリードするテクノロジーを導入しています。24 のグローバル・ブランド・ポートフォリオのうち、日本では 8 ブランド・31 軒のホテルを展開しています。また、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤリティ・プログラム「[ヒルトン・オナーズ](#)」の会員数は 2 億 2,600 万人以上で、公式チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員は、宿泊や体験などに交換できるポイントを獲得できます。また、無料の[ヒルトン・オナーズ・アプリ](#)から客室の選択、デジタル・チェックイン、デジタル・キー(国内の一部のホテルでは未導入)をご利用いただけます。

最新情報は stories.hilton.com、[Facebook](#)、[X](#)、[LinkedIn](#)、[Instagram](#)、[YouTube](#) をご覧ください。