CONTACT
Dina Louis
Hyatt Regency Tokyo
+81-3-3348-3108
Dina.Louis@hyatt.com

FOR IMMEDIATE RELEASE

【ハイアット　リージェンシー　東京】
ホテルに広がる、白銀のクリスマスストーリー
シャンデリアが輝くロビーから生まれた
クリスマスケーキコレクション
「White Christmas Collection 2026」

ハイアット リージェンシー 東京は、2026 年のクリスマスケーキコレクション「White Christmas Collection 2026」を販売いたします。

今年のテーマは「White Christmas」。ロビーを彩るシャンデリアや、雪のように白く輝くクリスマスツリー、静かな冬景色。ホテルを包み込むクリスマスの情景から着想を得て、一つひとつのケーキに聖夜ならではの輝きと心躍るひとときを表現しました。

ホテルで過ごすクリスマスを一つの物語に見立て、それぞれのケーキに異なる情景や想いを込めました。
ホテルの象徴ともいえる、8 階まで吹き抜けた空間に輝くシャンデリアから、聖夜を囲む食卓、そしてクリスマスを待つ時間まで――。6 つの Story を巡りながら、「White Christmas」の世界観をお楽しみいただけます。

Story 1｜ホテルの歴史を受け継ぐシグニチャー

Since 1980

「Since 1980」は、1980 年の開業以来ホテルを象徴してきた、スワロフスキー®・クリスタルが輝く 3 基のシャンデリアから着想を得た、今年のシグニチャーケーキです。白いクリスマスツリーやオーナメントを繊細なチョコレート細工で表現し、ホテルで過ごす華やかな聖夜 1 つのスイーツで表現しました。大人数で囲むクリスマスパーティーをイメージし、家族や大切な人と分かち合うひとときを彩ります。

提携する東京・立川の高橋果樹園のブルーベリーを使ったジュレがチョコレートのコクに爽やかな酸味を添え、フランス産・イタリア産チョコレートが奥行きのある味わいを演出。シャンデリアをかたどったクッキー入りチョコレートの香ばしい食感と、なめらかなムースのコントラストもお楽しみいただけます。

ホテルの歴史とおもてなしの想いを映し出す、今年のクリスマスを象徴する一品です。

Story 2｜サンタクロースから届く、心躍る贈り物

ノエルルージュ

サンタクロースの洋服をモチーフにした「ノエルルージュ」は、大人から子供まで思わずもう一度食べたくなる味わいを目指したクリスマスケーキです。艶やかな赤いグラサージュの中に、苺のムースとホワイトチョコレートムース、甘酸っぱいベリージュレを重ね、バニラが香るビスキュイで包み込みました。なめらかな口どけと爽やかな酸味、やさしい甘さが調和した、クリスマスらしい味わいです。

鮮やかな赤がクリスマスの食卓を華やかに彩り、大切な人と過ごす心弾むひとときを演出します。

Story 3｜白銀の世界へ誘う、ホワイトコレクション

白いクリスマスツリーと、静かに降り積もる雪景色。ホワイトクリスマスの幻想的な情景を、2 種類のケーキで表現しました。パーティーを華やかに彩る一品から、大人がゆっくり味わう一品まで、それぞれ異なる味わいでホワイトクリスマスの世界観をお楽しみいただけます。

クリスマスツリーケーキ
白雪をまとった富士山から着想を得たホワイトツリーケーキ。大小のシュー生地に、パッションフルーツムースとローストアーモンド、チョコレートシャンティを合わせ、バニラクリームやホワイトチョコレートの星、塩キャラメルのシュークリームを飾りました。サクサクとしたシュー生地と軽やかなムースが織りなす、遊び心あふれる味わいです。

ホワイトブッシュドノエル
雪景色を思わせる純白のブッシュ・ド・ノエル。クリームチーズムースでラズベリーのクレモーとヘーゼルナッツのフィナンシェを包み込み、3 種類のフレッシュベリーとローズマリー、雪の結晶をあしらいました。クリームチーズのコクと木苺の酸味、ヘーゼルナッツの香ばしさが調和する、大人のための上品な一品です。

Story 4｜変わらないおいしさが集うクリスマス

クリスマスショートケーキ
クリスマスの定番として愛され続けるショートケーキを、ハイアット リージェンシー 東京ならではの感性で、シンプルかつスタイリッシュに仕立てました。

ふんわりと焼き上げたスポンジ生地に、なめらかなシャンティクリームとフレッシュストロベリーを重ね、素材の魅力を生かした王道の味わいを追求。パティシエが厳選した上質な素材を使用し、軽やかな口どけといちごの爽やかな風味をお楽しみいただけます。

家族や親しい友人と囲むクリスマスの食卓に寄り添う、世代を問わず親しまれるホテルメイドのストロベリーショートケーキです。

Story 5｜ピエール・エルメ・パリが描く、聖夜のバニラ

フロコン アンフィニマン ヴァニーユ

今年も、ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによるクリスマス限定ケーキが登場します。

雪の結晶をモチーフに、ピエール・エルメ・パリが追求するバニラの世界観を表現した一品。純白のフォルムに繊細なデコレーションを施し、ホワイトクリスマスを思わせる上品な佇まいに仕上げました。サブレ・ブルトンを土台に、バニラ風味のガナッシュやブールシュクレ、マスカルポーネクリーム、ビスキュイを幾重にも重ね、濃厚でありながら軽やかな口どけを実現。芳醇なバニラの香りとサブレの香ばしい食感が織りなす、洗練された味わいをお楽しみいただけます。

Story 6｜クリスマスを待つ、幸せな時間

シュトーレン コレクション

クリスマスを迎えるまでの時間を少しずつ楽しむ、ヨーロッパの伝統菓子シュトーレンを３種類ご用意しました。

＜プレーン＞
沖縄県産黒糖を練り込んだ生地で、洋酒とスパイスに漬け込んだドライフルーツと、ドライイチジク入りのマジパンを包み込みました。発酵バターをたっぷりと染み込ませた、芳醇な香りと奥深い味わいが魅力です。

＜チョコレート＞
カカオパウダーとチョコチップを練り込んだ生地に、オレンジピールとカカオ入りのマジパンを合わせました。カカオの深いコクとオレンジの爽やかな香りが広がる、季節限定の一品です。
＜抹茶きな粉＞
国産抹茶を練り込んだ生地で、柚子ピールと抹茶入りのマジパンを包み、抹茶きな粉をまとわせました。抹茶の豊かな香りと柚子の爽やかな風味が調和する、和の趣あふれる味わいです。

クリスマス当日だけでなく、その日を迎えるまでのひとときを彩るシュトーレンは、ご自宅でのティータイムや大切な方への贈り物にもおすすめです。

Epilogue｜心に残る、ホワイトクリスマス

「White Christmas Collection 2026」は、ホテルで過ごすクリスマスの情景を一つひとつのスイーツでユニークなストーリーで表現したコレクションです。

大切な方と過ごす食卓を彩るケーキから、クリスマスを待つ時間を楽しむシュトーレンまで、それぞれに異なるストーリーを込めました。一年に一度の特別な季節に、ハイアット リージェンシー 東京がお届けする心温まるクリスマスをお楽しみください。

「White Christmas Collection 2026」概要

■ クリスマスケーキ
予約期間
2026 年 10 月 1 日（木）10:00～12 月 15 日（火）10:00

お渡し期間
2026 年 12 月 20 日（日）～12 月 22 日（火）　15:00～17:00
2026 年 12 月 23 日（水）～12 月 25 日（金）　①10:00～12:00　②15:00～17:00

お渡し場所
1 階 特設スペース

販売商品・価格（税込）
・Since 1980　9,000 円
・ノエルルージュ　7,000 円
・クリスマスツリーケーキ　19,800 円
・ホワイトブッシュドノエル　9,000 円
・クリスマスショートケーキ　7,000 円
・フロコン アンフィニマン ヴァニーユ（ピエール・エルメ・パリ）　6,600 円
※限定 75 台
支払方法
ハイアットリージェンシー東京 - TableCheck
のみ

■ シュトーレン
予約期間
2026 年 10 月 1 日（木）10:00～なくなり次第終了

販売・お渡し期間
2026 年 11 月 1 日（日）～12 月 25 日（金）
店舗受取
クロスロードキッチン　11:00～20:00
販売商品・価格（税込）
・プレーン　3,000 円
・チョコレート　3,000 円
・抹茶きな粉　3,000 円

購入・支払方法
・配送：オンラインショップよりご購入
・店舗受取：TableCheck による事前決済
※配送の場合、別途送料を申し受けます。

■ キャンセルについて
商品の性質上、お客様都合によるご予約後の内容および受け渡し日程の変更・キャンセルはお受けいたしかねますので、ご予約内容をよくご確認のうえ、お申込みいただきますようお願いいたします。

■ その他注意事項
・数量限定につき、予定数に達し次第販売終了となります。
・画像はイメージです。
・料金は消費税が含まれたお支払い金額です（シュトーレンは送料別）。
・状況により材料の産地が変更となる場合があります
・配送はシュトーレンのみ可能です。

予約：下記 Web サイトにて承ります。
① ホテル店頭受取の場合
ハイアットリージェンシー東京 - TableCheck

② 配送希望の場合：https://hyattregencytokyo-shop.com/

ハイアット リージェンシー 東京について
ハイアット リージェンシー 東京は、1980 年 9 月 15 日に日本初のハイアット ホテルとして開業。新宿駅西口から徒歩 9 分、東京都庁に隣接し、新宿中央公園に面した立地で、ビジネス・ショッピング・エンターテインメントで賑わう新宿の中心に位置しています。 ロビーから 8 階まで吹き抜けるアトリウムには、11 万 5,000 個のスワロフスキー®・クリスタルをあしらった 3 基のシャンデリアが輝き、華やかでエレガントな空間を演出しています。改装後の 712 室の客室は、和モダンをコンセプトに温もりや質・機能性を重視したデザイン。リージェンシークラブラウンジ、フィットネスセンター、5 つのレストラン・バー、大小 18 の宴会場を備え、快適で満足度の高い滞在をお届けします。
Instagram：https://www.instagram.com/hyattregencytokyo/
X：https://x.com/HyattRegencyTyo

ハイアット リージェンシーについて
ハイアット リージェンシーは、世界 50 カ国以上で 235 軒以上のホテルとリゾートを展開するグローバルコレクションです。広大なリゾートから都会のシティセンターまで、多様なポートフォリオの深さと幅広さはブランドの進化を重んじる精神の証。50 年以上にわたり、ハイアット リージェンシーは斬新な視点と豊かな体験を推進してきました。その先進的な哲学は、人々を結び付け、コミュニティーの精神を育む魅力的な空間をお客様に提供しています。ホスピタリティーの原点として、ハイアット リージェンシーのホテルやリゾートは、常にオープンマインドとオープンハートでお客様をお迎えし、忘れられないセレブレーション、くつろぎのひととき、卓越した美食体験、専門スタッフによるミーティングやテクノロジーを駆使したコラボレーションをお届けします。ハイアット リージェンシーは、洞察力に富んだケアを誇りに、世代を超えてあらゆる国と文化の人々を歓迎します。詳しくは hyattregency.com をご覧ください。Facebook、Instagram で、@HyattRegency をフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

このプレス･リリースに関するお問い合わせ､資料送付のご希望は､
ハイアット リージェンシー 東京 PR 代理店､ケントス･ネットワークまでご連絡ください。
Tel：03-3403-5328 E-mail：info@kentosnetwork.co.jp
Web：www.kentosnetwork.co.jp https://www.instagram.com/kentos_network/