



INTERCONTINENTAL®  
YOKOHAMA GRAND

Press Release

2025 年 9 月 30 日

極上のケーキで笑顔あふれるクリスマスを  
ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルのクリスマスケーキ  
～10 月 14 日（火）から予約受付開始～

10 月 1 日（水）からは、早割価格となる「いちごのシンフォニー」のオンライン早期予約もスタート！



ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル（神奈川県横浜市西区みなとみらい 1-1-1）では、2025 年 10 月 14 日（火）よりクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。

今年はロングセラーの定番ケーキのほか、新作のクリスマスケーキ 2 種も登場します。また、ドイツの伝統菓子シュトーレンや、クリスマスシーズン限定のボンボンショコラ、初登場のオリジナルクッキー缶など、ホテルならではの本格的な味わいのスイーツ各種をご用意しております。

当ホテルを代表するクリスマスケーキといえば、発売開始から変わらぬ人気の「いちごのシンフォニー」。しっとりとして軽い口当たりのスポンジに、優しいくちどけの生クリームをたっぷりと絞り、色鮮やかで甘い国産いちごをふんだんに使用した王道のクリスマスケーキです。

また同じく定番の「スカイベリーのクリスマスミルフィーユ」は、大粒で宝石のような栃木県産ブランドいちご「スカイベリー」を使い、サクサクのパイ生地と滑らかなクリームを重ね合わせました。大粒でジューシーかつ希少なスカイベリーを存分に味わえる贅沢な一品です。

今年の新作ケーキには、茨城県産の和栗をふんだんに使った贅沢な味わいの和栗クリームとこだわりの生クリームやミルクチョコレートガナッシュなどを、サクッとした歯ごたえのココアサブレ生地を重ねた「和栗のモンブランタルト」と、ジャンドゥーヤのムースと紅茶のババロアの濃厚な味わいに、甘酸っぱいレモンカードを絶妙なバランスで組み合わせた「ノエル ルージュ」の 2 種をご用意しました。どちらもクリスマスらしく、華やかで心躍るデコレーションで仕上げています。

また、クリスマスを待つ間に少しずつスライスし、日ごとに深まるフルーツの味わいの変化を楽しむドイツの伝統菓子シュトーレンや、クリスマス限定のボンボンショコラ、そしてホテルオリジナルクッキー缶も販売します。

なお、「いちごのシンフォニー」は 2025 年 10 月 1 日（水）～11 月 14 日（金）までにオンラインにてご予約いただきますと、早期ご予約特典として通常価格より 10%割引いたします。

ホテルのパティシエがひとつひとつ心を込めて作りあげた極上のクリスマススイーツで、笑顔あふれるひとときをお過ごしください。



<クリスマスケーキ>

予約期間： 2025 年 10 月 14 日（火）11:00～2025 年 12 月 11 日（木）17:00  
\* 「いちごのシンフォニー」のオンライン早期予約特別料金は 2025 年 10 月 1 日（水）11:00～11 月 14 日（金）23:59 まで（オンラインのみ／数量限定）※販売上限数に達し次第、予約受付および販売を終了いたします

予約方法： 電話、店頭、オンライン

Web サイト： <https://www icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpid=37>

店頭販売期間： 2025 年 12 月 20 日（土）～2025 年 12 月 25 日（木）

「いちごのシンフォニー」

7,020 円（直径 15 cm、高さ 11 cm）

オンライン早期予約特別料金 6,318 円

毎年一番人気のロングセラーケーキ。きめ細やかでふんわり軽い食感のスポンジケーキに、当ホテル自慢の上品な味わいの生クリームとジューシーで程よい甘さの国産いちごをあわせています。白い雪のようなクリームにのった真っ赤ないちごが美しい、クリスマスにぴったりのケーキです。



「スカイベリーのクリスマスミルフィーユ」

8,800 円（縦 15 cm、横 10 cm、高さ 11 cm）

サクサクとしたパイ生地と濃厚な味わいのカスタードクリームを何層も重ねたミルフィーユに、プレミアムなブランドいちご、栃木県産「スカイベリー」のジューシーな味わいが最高のハーモニーを奏でます。宝石のような大粒の「スカイベリー」を贅沢に使用した、クリスマス期間限定の一品です。



<新作> 「ノエル ルージュ」

7,020 円（縦 18cm、横 13.5cm、高さ 8cm）

真っ赤なハートの中には、ナッツが豊かに香るジャンドゥーヤムースと紅茶のババロア、甘酸っぱいレモンカードが層を成しています。土台となるヘーゼルナッツで作ったクリスティアンやビスキュイショコラのしっかりした食感がアクセントの、スタイリッシュで洗練されたデザインのクリスマスケーキです。





INTERCONTINENTAL®  
YOKOHAMA GRAND

<新作>「和栗のモンブランタルト」

10,800 円 (直径 15cm、高さ 7cm)

人気のモンブランをクリスマスケーキに仕上げました。  
濃厚で豊かな味わいの和栗クリームの下には、生クリームやミルク  
チョコレートガナッシュ、和栗が入った特製のダイヤモンドなどが層に  
なっています。ほかでは味わえない上質で洗練されたモンブランの  
味をご堪能ください。



<シュトーレン、チョコレート&アソートクッキー>

予約期間： 2025 年 10 月 14 日 (火) 11:00~2025 年 12 月 11 日 (木) 17:00

※販売上限数に達し次第、予約受付および販売を終了いたします

予約方法： 電話、店頭、オンライン

店頭販売期間： 2025 年 12 月 1 日 (月) ~2025 年 12 月 25 日 (木)

「アメリカ山ピュアハニーのシュトーレン」

3,240 円 (縦 20 cm、横 10 cm)

毎年好評のシュトーレンが今年も登場いたします。しっとりと口あ  
たりのよい生地とシナモンなどのスパイスの香り、グランマルニエ  
に漬け込んだフルーツやナッツの日に日に変化する味わいをお楽し  
みください。横浜・元町の「アメリカ山公園」で採れたはちみつを  
生地練り込むことで、風味豊かで深い味わいに仕上げています。  
※お酒を使用しております



「ホームメイドチョコレート ~クリスマスバージョン~」

6 個入り 3,300 円

9 個入り 4,950 円

ショコラティエがひとつひとつ丁寧に作りあげた、フェスティブシ  
ーズンに相応しい芸術品のようなショコラ。クリスマス限定の 3 種  
のフレーバー、上質なシャンパンの芳醇な味わいが広がる「シャン  
パン」、ミルクチョコレートにゲランドの海塩がアクセントを添え  
る「ソルティーミルク」、シトロンの爽やかな風味が心地よい「プ  
ラリネシトロン」を含むボンボンショコラを美しく詰め合わせてい  
ます。※「シャンパン」にはお酒を使用しております



(6 個入り)上段左から「プラリネシトロン」、  
「シャンパン」、「ソルティーミルク」  
下段左から「ピスタチオ」、「フローズン  
ショコラ」、「マスカルポーネ」





INTERCONTINENTAL®  
YOKOHAMA GRAND

<新作> 「ホームメイドアソートクッキー」(緑／赤)  
各 3,780 円

クリスマスらしいデザインの缶に、ホリデーシーズンをモチーフにしたクッキーやメレンゲを詰め合わせました。手間暇かけて丁寧に焼き上げたクッキーには、カラフルで表情豊かなアイシングを施しています。

大人の方からお子さままで喜んでいただける、クリスマスの贈り物にもおすすめの一品です。



- 販売店舗： グルメ & スーベニール「アイ マリーナ」(2 階)
- 営業時間： 11:00～18:00／土日祝 10:00～
- 予約・お問い合わせ: 045-223-2366 (アイ マリーナ直通)
- 店舗 Web サイト: <https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/imarina/>  
\* 12 月 1 日 (月)～12 月 25 日 (木) の期間は、ホームメイドチョコレートセレートのセレクト販売および 3 個入りの販売は休止とさせていただきます



ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルについて：

“風をはらんだヨットの帆”の外観でお馴染みの、横浜を代表するホテル。地上 31 階の建物に、客室数 594 室、8 つのレストラン & バーのほか、大小 15 室の宴会場を有し、ホテル館内はいたるところから海が一望できます。APEC や TICAD など国際行事への対応をはじめ、国内外の数多くの賓客を「おもてなし」してきたそのホスピタリティには、開業以来、高い評価を頂戴しています (1991 年 8 月開業)。

<https://www.icyokohama-grand.com/>

インターコンチネンタル®ホテルズ&リゾーツについて：

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツは、世界 70 カ国に 73,500 室以上、220 以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946 年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイト [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com) その他 SNS [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。

IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good を提供するグローバルホスピタリティカンパニーです。下記の 20 ホテルブランドを展開し、世界 100 ヶ国以上に 6,600 軒超のホテルを有し、2,200 軒超のホテルを開発中です。また、IHG ワンリワーズは 1 億 4,500 万人の会員を有する世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ, リージェント ホテルズ&リゾーツ, インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ, ヴィニエット コレクション, キンプトン ホテルズ&レストランツ, ホテルインディゴ
- **プレミアム:** voco, Ruby, HUALUXE ホテルズ&リゾーツ, クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ, EVEN ホテルズ
- **エッセンシャルズ:** ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ホリデイ・イン エクスプレス, ガーナー, avid ホテルズ
- **スイーツ:** Atwell スイーツ, ステイブリッジ スイーツ, ホリデイ・イン クラブバケーションズ, キャンドルウッド スイーツ

- **エクスクルーシブパートナーズ:** イベロスター ビーチフロント リゾーツ

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG の ホテルとコーポレートオフィスには、約 385,000 人のスタッフがおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。

※2025 年 3 月 31 日現在

IHG グローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

\* 画像はすべてイメージです。

\* 上記料金は税金を含みます。

\* 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。

本プレスリリースに関するメディアからのお問い合わせ：

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル

広報担当 菅 陽子／宮野 満由

Email: [yoko.kan@icyokohama.com](mailto:yoko.kan@icyokohama.com)

Tel: 045-223-2314