

2025 年 10 月 14 日 横浜ベイホテル東急

クリスマスパーティーを盛り上げるサプライズケーキなど全5種をご用意 「クリスマスケーキ 2025」

販売期間 2025年12月20日（土）～25日（木）



横浜ベイホテル東急（横浜市西区みなとみらい・総支配人 八木進午）では、ラウンジ「ソマーハウス」にて、新作を含む全5種のクリスマスケーキを12月20日（土）～25日（木）まで販売。なおこちらは、12月15日までの予約限定です。

シェフパティシエ・田中によるスペシャルケーキは、箱を開けると可愛らしいトナカイのチョコレートが現れる「フリュイルージュ」。トナカイを持ち上げると中からサンタのコスチュームを纏ったケーキが登場します。思わず笑顔がこぼれるサプライズ感あふれる新作です。

ほかにも、ナッツの香ばしさとオレンジのアクセントがきいた口どけのよいバニラムース「エルダンジュ」や濃厚なピスタチオとチョコレートの味わいをフランボワーズの酸味とともにのお楽しみいただける「サパン」、そして変わらぬ人気を誇るスペシャルショートケーキ「ガトーフレーズブルミエ」など、ご家族・ご友人、大切な方との特別な一日を演出するケーキが勢揃いいたします。

「クリスマスケーキ」販売概要

〔場 所〕 ラウンジ「ソマーハウス」(2階)

〔予約受付〕 2025年10月1日（水）11:30～12月15日（月）

※完売になり次第終了

〔販売期間〕 2025年12月20日（土）～12月25日（水）

11:30～19:00

※「シュトーレン」のみ11/1（土）より店頭にて販売

ペストリー シェフ

田中 麗人

Reito Tanaka

学生時代、テレビで目にしたパティシエの仕事に感銘を受け、製菓の道へ。和洋菓子店で基礎を学んだ後に渡仏し、フランスの文化に触れる。帰国後、「グランドハイアット東京」にて研鑽を積み、2017 年「アンダーズ東京」のシェフパティシエを務める。2024 年 3 月 横浜ベイホテル東急ペストリー シェフ就任。



	商品名	料金	内容
① 	ガトー フレーズ プルミエ	6,500 円	ホテル自慢の逸品。シンプルながら上品な甘さで、中の苺が 2 層からなる、クリスマス限定のスペシャルなショートケーキ。 ※アルコール・ナッツ不使用対応も承ります (直径 16cm×高さ 15cm)
② 	【新作】 フリュイ ルージュ 【限定 10 個】	15,000 円	可愛らしいトナカイのチョコレートケースの中に隠されたケーキ。甘酸っぱいいちごのムースの中には、爽やかな酸味が広がるフリュイ ルージュジュレ、気品ある香りを添えるジャスミンクリーム、ピスタチオのビスキュイが層をなします。ひと口ごとに繊細で奥行きのある味わいを楽しめます。※アルコール不使用 (トナカイ 直径 16cm 高さ 33cm ケーキ 直径 12 cm×高さ 5.5cm)
③ 	【新作】 エル ダンジュ 【限定 90 個】	6,400 円	真っ白な装いが上品な新作ケーキ。ヘーゼルナッツの風味のバニラムースはオレンジをきかせて。軽やかな味わいをご家族でおたのしみください。※アルコール不使用 (長さ 17.5cm×高さ 6cm×幅 9 cm)
④ 	【新作】 サパン ～ショコラ エ ピスターシュ～ 【限定 90 個】	6,000 円	深い緑に彩られた、クリスマスツリーをあしらったケーキ。濃厚なピスタチオとチョコレートのハーモニーをお楽しみください。サンタ姿の愛らしいリスを添えて。※アルコール不使用 (長さ 17cm×高さ 10 cm×幅 8cm)
⑤ 	シュトーレン	3,300 円	夏に漬け込んだドライフルーツとナッツを練り込んだ、ドイツの伝統的な焼き菓子。シェフ・田中こだわりの味わいに仕上げました。 (長さ 17cm×幅 8cm)

※表示料金は、税金が含まれております

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます ※写真はイメージです

【お客さまのお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
レストラン予約 (10:00~19:00)
Phone: (045) 682-2255

本件に関するお問い合わせ
横浜ベイホテル東急
マーケティング 大山
Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7