



今年のクリスマスのテーマは「Sparkling Holidays」 聖夜を華やかに演出する 6 種類のクリスマスケーキ

ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／東京都千代田区飯田橋、総支配人／小林正明）は今年のクリスマスのテーマを「Sparkling Holidays」とし、「食のエドモント」の真髄を味わう特別なクリスマスとして、6 種類のケーキを販売します。



「クリスマスケーキ」イメージ



■シェフパティシエ 井山架展（いやま みつひろ） コメント

“シックで華やかな大人ののためのクリスマス”をイメージし、シャンパンを使った 2 名用のスペシャルケーキや香ばしいナッツを入れたモンブランなど、全体的にエレガントなケーキに仕上げました。エドモントのクリスマスケーキと共に煌めくホリデーシーズンをお過ごしください。

■ご予約期間・お引き渡し

ご予約＝2025 年 10 月 1 日（水）～12 月 24 日（水）

お引き渡し＝12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）10：00～19：00 「パティスリーエドモント」にて

■ご予約

Web または お電話(03-3237-7119 パティスリーエドモント直通)にて承ります。

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/2025_christmas_cake.html?channel=JRDC_2_0

ホテルメトロポリタン エドモント

本リリースに関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当 豊田

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1119(広報直通) FAX 03-3237-1218 E-mail pr.edm@edmont.co.jp

■クリスマスケーキ詳細

パティシエたちの技が光る 6 種類のケーキをご用意。いずれも見た目・味を競う社内コンペで選ばれたものです。

「Special」と冠をつけた 2 種類のケーキは数量限定のため、お早めにお申し込みください。

エドモントのケーキとともに、笑顔あふれるひとときをお過ごしください。



【Special】Joyeux Noël (ジョワイユ・ノエル)

限定 80 台 直径約 9 cm・高さ約 9 cm

煙突をイメージしたチョコレートの器で滑らかなチョコレートクリームとラム酒が香るサバランを合わせたガトーを包みました。シャンパン「ヴーヴリコ ロゼ」のジュレをあしらい、2 人だけの特別な“大人のクリスマス”を演出するケーキです。

¥ 5,000



【Special】Flamme de Noël (フラム・ド・ノエル) ～クリスマスので～

限定 40 台 直径約 15 cm・高さ約 13 cm

クリスマスの夜に燃え盛る松明の炎をイメージした赤いルビーショコラが印象的な 2 段ケーキ。濃厚なジャージークリームとあまおう苺のショートケーキにブルーベリーマルムラードを忍ばせたレアチーズケーキタルトの 2 種のケーキを組み合わせています。

¥ 6,500



Strawberry Shortcake (いちごのショートケーキ)

5 号/約 15 cm

国産いちごとふわふわのスポンジ生地をなめらかでコクのある生クリームで包んだ、人気 No.1 の王道ショートケーキ。

どこから食べてもいちごの瑞々しさが口いっぱいに広がります。

¥ 4,800



Chocolat (ショコラ)

5 号/約 15 cm

バニラ風味のシロップが染みた 3 層のチョコレートスポンジの間に、軽やかで口当たりの良いチョコレートクリームを挟んだショコラ。お酒を使用せず、苦みを抑えた優しい甘さに仕上げました。

¥ 4,600



Noël Mont Blanc (ノエル モンブラン)

約 15 cm

茨城県産ブランド和栗「笠間の栗」を用いた贅沢なモンブラン。栗を丸ごとヘーゼルナッツのクリームと生クリームで包み込み、繊細で香り高いマロンペーストを上から重ねました。

¥ 5,400



Noël Maple (ノエル メープル)

約 15 cm

切り株をイメージしたメープルのムースに、年輪を思わせるようなドルセの生クリームをしぼり、中にはバニラのクリームと赤いベリージュレを入れました。

¥ 4,600

※料金には消費税が含まれております。

※「パティスリーエドモント」はサービス料をいただいております。

※写真はイメージです。

■お問い合わせ：03-3237-7119（パティスリーエドモント直通）

【ブレッド&スイーツ「パティスリーエドモント」について】

ホテルメトロポリタン エドモント イーストウイング 1 階に位置するペストリーショップ。旬のフルーツを贅沢に使った生菓子のほか、ホテルベーカリーで焼き上げたパン、贈答用の焼き菓子など、豊富なラインナップをご用意しております。

<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie/>

■ホテルメトロポリタン エドモント

1985 年 6 月 30 日開業、今年は 40 周年。日本ホテル株式会社（所在地／東京都豊島区）運営のメトロポリタンブランドの 1 ホテル。本館とイーストウイングの 2 棟から構成され、客室数 666 室、レストラン・バー 6 店舗、宴会場 14 室の総合型シティホテル。東京の中心に位置し、3 駅 8 路線が交差する交通アクセスに恵まれながら、伝統と新しさが織りなす、緑豊かな文京の地、飯田橋にたたずむホテル。「食のエドモント」と称される美味食彩、そして心を込めたおもてなしで、やすらぎと味わいに満ちたひとときをお届けします。

住 所：〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8

電話番号：03-3237-1111（代表）

URL <https://edmont.metropolitan.jp/>

〈館内のレストラン・バー〉

日本料理「平川」

鉄板焼「山彦」

鮨「海彦」

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/index.html>

<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html>

<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/index.html>

<https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/index.html>

中国料理「南国酒家」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/nangoku/index.html
バー「カルーザル」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/index.html
ブレッド&スイーツ「パティスリー・エドモント」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html

3

〈アクセス〉

- ・ J R 飯田橋駅東口／ J R 水道橋駅西口より徒歩約 5 分
- ・ 地下鉄東西線 飯田橋駅 A5 出口より徒歩約 2 分
- ・ 地下鉄有楽町線／南北線／大江戸線 A2 出口より徒歩約 5 分

〈ホテル公式 SNS〉

Facebook	https://www.facebook.com/hoteledmont
Instagram	https://www.instagram.com/hotel_metropolitan_edmont
X	https://twitter.com/hotel_edmont
Blog	https://edmont.metropolitan.jp/blog/index.html
Youtube	https://www.youtube.com/c/edmontedmont
Tiktok	https://www.tiktok.com/@hotelmetropolitannedmont

以上