報道関係各位
ニュースリリース

HOTEL METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

2026 年 10 月 9 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン エドモント

サンタの帽子をモチーフにした、シェフパティシエが贈るスペシャリテ含む 6 種類が登場

「クリスマスケーキ 2026」予約受付開始

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、本日 10 月 9 日（金）よりクリスマスケーキ 6 種とクリスマスデリ 3 種のご予約を開始いたします。

「クリスマスケーキ 2026」イメージ

今年は「食のエドモント」の真髄を味わう 6 種類のクリスマスケーキと、2 種類のシュトレンをお届けします。さらに、クリスマスの食卓に欠かせない「ローストチキン」をはじめ、人気の「タルトオニオン」など、ホームパーティーを華やかに彩るテイクアウトメニューもご用意いたしました。心弾む季節のひとときを演出するホテルメイドの味わいを、ご家族やご友人、大切な方とともにお愉しみください。

■ご予約期間

ケーキ・シュトレン：2026 年 10 月 9 日（金）～12 月 24 日（木）
デリ：お引渡しの 4 日前まで

■お引渡し：10：00～19：00 ブレッド＆スウィーツ「パティスリー エドモント」にて
ケーキ・デリ：12 月 19 日（土）～ 12 月 25 日（金）
シュトレン ：11 月 16 日（月）～ 12 月 25 日（金）

■ご予約・お問合せ

Web：https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/christmascake2026.html
Tel ：03-3237-7119（直通） ブレッド＆スウィーツ「パティスリー エドモント」まで

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
〒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（価格は税込）

パティシエたちの技が光る 6 種類のケーキをご用意。「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。

Web：https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/christmascake2026.html

▲「シャポー ノエル」イメージ

【Special】シャポー ノエル

限定 80 台　5 号／約 15 ㎝

￥7,200

サンタの帽子をモチーフにした、シェフパティシエが贈る今年のスペシャリテ。バニラ香るアーモンドクリームのタルトにドーム状のバニラムースを重ね、中には甘酸っぱいチェリーのジュレを忍ばせました。

▲「ローテローゼ」イメージ

【Special】ローテローゼ

限定 50 台　直径全体約 15 ㎝・ケーキ約 8 ㎝

￥6,000（2 名様目安）

一枚一枚のチョコレートを重ね、真紅のバラをモチーフにした、プレミアムなショートケーキ。乳脂肪分 42%の北海道根釧地区のみの生乳を使用したなめらかでコクのある生クリームは、ミルキーながらすっきりとした味わいです。

▲「いちごのショートケーキ」イメージ

いちごのショートケーキ

5 号／約 15 ㎝

￥5,200

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。

▲「ショコラ」イメージ

ショコラ

5 号／約 15 ㎝

￥5,200

バニラが香る 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。

▲「ノエル モンブラン」イメージ

ノエル モンブラン

5 号／約 15 ㎝

￥6,000

茨城県産の栗を贅沢に閉じ込め、コクと甘みがあるフランス産の栗と上品で風味豊かな茨城県産の栗をブレンドしたマロンペーストで仕上げました。栗の豊かな香りと重厚な味わいをお愉しみください。

▲「ノエル オペラカシス」イメージ

ノエル オペラカシス

長さ約 18 ㎝

￥6,000

ヘーゼルナッツを生地に用い、バニラガナッシュとカシスのバタークリームを交互に重ねました。アクセントのコンフィチュールが甘酸っぱい味わいをより引き立てる、贅沢なオペラです。

■シュトレン詳細（価格は税込）

Web：https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/stollen2026.html

▲「シュトレン」イメージ

シュトレン

￥2,400

6 種のドライフルーツを選定から漬け込みまで自家製にこだわった、ドイツの伝統的なクリスマス菓子です。

▲「ショコラシュトレン」イメージ

ショコラシュトレン

￥2,600

ココア生地に、クランベリーとブルーベリー、さらに香ばしいナッツやチョコレートを贅沢に閉じ込めました。溶かしバターに 2 度浸けることで、バターの豊かなコクと香りを引き立てています。

■クリスマスデリ詳細（価格は税込）

Web：https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/christmasdeli2026.html

▲「オードヴル盛合せ」イメージ

オードヴル盛合せ

￥7,200（4 名様目安）

ローストビーフに、ハムやサラミなどのシャルキュトリ、スモークサーモン、海老のマリネなどを盛合せた、ワインによく合うエドモント特製のオードヴルプレートです。

▲「ローストチキン」イメージ

ローストチキン

￥5,000（4 名様目安）

国産若鶏にローリエ、タイム、にんにくを詰めてオーヴンでじっくり焼き上げました。お好みでオリジナルスパイスと合わせてお召し上がりください。

▲「タルトオニオン」イメージ

タルトオニオン

直径約 15 ㎝

￥3,600

玉ねぎをソテして甘味を引き出し、ベーコンとグリエールチーズ、卵を混ぜ合わせて焼き上げました。温めても、冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。

■お得なクリスマスデリ 3 種セットもご用意しております。

オードヴル盛合せ ＋ ローストチキン ＋ タルトオニオン のセットで ￥14,000

【ブレッド＆スウィーツ「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 イーストウィング 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、贈答用の焼菓子など、豊富なラインナップをご用意しております。

Web：https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html

■ホテルメトロポリタン エドモント

1985 年 6 月 30 日開業。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。本館とイーストウィングの 2 棟から構成され、客室数 666 室、レストラン・バー8 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〉

フレンチレストラン「FOURGRAINS」	https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/
日本料理「平川」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/index.html
鉄板焼「山彦」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html
鮨「海彦」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/index.html
ダイニング・カフェ「ベルテンポ」	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
ﾌﾞﾚｯﾄﾞ＆ｽｳｨｰﾂ「ﾊﾟﾃｨｽﾘｰ　ｴﾄﾞﾓﾝﾄ」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html

〈アクセス〉
・ＪＲ飯田橋駅東口／ＪＲ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〉

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

以上