

【ハイアット リージェンシー 東京】
テーマは「Timeless Holidays」
クリスマスケーキ 2025 の予約受付を開始
～世代を超えて楽しめる、華やかで心躍るラインアップ～

2025 年 9 月に開業 45 周年を迎えるハイアット リージェンシー 東京（東京都新宿区）は、2025 年 10 月 1 日（水）より、「Timeless Holidays」をテーマに、3 種のクリスマスケーキと 2 種のシュトレンの予約受付を開始いたします。さらに今年は、世界的パティシエ、ピエール・エルメによる特別なケーキ 2 種もご用意いたしました。



2025 年のクリスマスケーキコレクションは、“クリスマスといえば”を象徴するトナカイやオーナメントをモチーフにしたケーキとシュトレンをラインアップ。長さ 31 センチのロングサイズのショートケーキや、トナカイをあしらった可愛いムースなど、世代を超えて楽しめる多彩なフレーバーをご用意しました。さらに、初登場となるピエール・エルメ・パリの 2 種類のケーキも加わり、大切な方と過ごすひとときを彩る、ホテルならではの品質で華やかなクリスマスを演出します。

ハイアット リージェンシー 東京の 2025 年のクリスマスケーキコレクションは以下のとおりです。



HYATT
REGENCY
TOKYO

フレジエ（限定 100 台）

サイズ：31cm × 9cm 価格：27,000 円



今年の主演は、6～10 名でシェアできる迫力のロングショートケーキ。鮮やかなオーナメントや柘、雪の結晶、トナカイを散りばめた豪華な装飾で、クリスマスのテーブルを華やかに演出します。ふんわり 3 段のスポンジにたっぷりの生クリームをサンドし、いちごを贅沢に使用。大人数が集まるパーティーを盛り上げる特別な一品です。

TONAKAI（トナカイ）（限定 100 台）

サイズ：直径 28cm × 高さ 8cm 価格：7,000 円



愛らしいトナカイを正面に配し、小さなお子様から大人まで楽しめるチョコレートムースケーキです。奥にはツノと赤い鼻だけが見える“隠れトナカイ”を忍ばせ、遊び心もプラスしました。ケーキは、まろやかでくちどけの良いミルクチョコレートムースに、シャキッとした食感のリンゴのキャラメリゼを合わせた優しい味わい。さらに土台にはサクサクとしたフィアンティーヌショコラを敷き、異なる食感のコントラストが広がります。

ノエルショコラ（限定 100 台）

サイズ：直径 15cm 価格：7,000 円



トナカイのひづめをモチーフにしたゴールドの装飾が上品なクラシカルなチョコレートムースです。トッピングのマカロンや装飾でクリスマスの贈り物を表現しました。なめらかなムースショコラとミルクチョコレートクリームに、ビターなガナッシュを重ね、奥行きのある味わいに仕上げました。土台にはサクサクとしたフィアンティーヌショコラを合わせ、軽やかな食感のアクセントも楽しめます。濃厚で奥深い味わいは、大人のクリスマスやギフトにふさわしい一品です。



HYATT
REGENCY
TOKYO

シュトレン (2種)

1～3名で食べきれるサイズ(200g)をご用意いたしました。



シュトレン (プレーン) 価格：2,376円

7種のドライフルーツとナッツをグランマルニエとラム酒に漬け込み、伝統的製法で焼き上げました。しっとりした生地にシナモンやナツメグの香りが広がる、定番の味わいです。

シュトレン (抹茶) 価格：2,376円

抹茶をベースに、黒糖・うぐいすきなこ・あんこ・栗など和素材をふんだんに使用。ほろ苦さとやさしい甘さが調和し、しっとりとした口あたりで世代を問わず楽しめます。

ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションスイーツ

オーロラ (限定50台)

サイズ：15cm 価格：5,076円



夜明けの女神の名にふさわしい、可憐でエレガントなアントルメ。ひと口頬張れば、バラのうっとりするような芳香が広がり、続いてベルガモットの甘酸っぱいアロマが顔をのぞかせます。最後には、上品で甘美な余韻が心地よく残り、特別なひとときを彩ります。

ウレア（限定 50 台）

サイズ：15cm 価格：6,048 円



幾重にも重なるヘーゼルナッツの魅力を楽しめる、大人のための上質なケーキ。ヘーゼルナッツ風味のサブレとビスキュイ、ヘーゼルナッツ入りプラリネに、爽やかなユズのジュレを組み合わせました。なめらかなヘーゼルナッツクリームとショコラオレが調和し、香ばしさとフレッシュさが織りなす奥深い味わいを堪能いただけます。

<クリスマスケーキご予約>

予約受付期間：2025年10月1日（水）10:00～12月15日（月）10:00まで

引渡し期間：2025年12月20日（土）、21日（日）、24日（水）、25日（木）
11:00～18:00まで

引渡し場所：ハイアット リージェンシー 東京 2階ロビー 特設カウンター

ご予約方法：下記 Web サイトにて承ります。

[ハイアットリージェンシー東京 - TableCheck](#)

<シュトレンご予約>

予約開始：2025年10月1日（水）10:00～*無くなり次第終了

引渡し期間・場所：① 2025年12月1日（月）～12月19日（金） 22日（月）、23日（火）
11:30～20:00 / 2階 レストランにて

② 2025年12月20日（土）、21日（日）、24日（水）、25日（木）
11:00～18:00 / 1階 特設カウンターにて

ご予約方法：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/>

※12月18日以降のキャンセルは100%キャンセル料を申し受けます。

※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。



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、世界 78 ヶ国でホテルを展開するハイアット ホテルズ アンド リゾーツの日本初のホテルとして 1980 年 9 月 15 日に開業しました。新宿駅西口から徒歩 9 分、東京都庁に隣接し、緑豊かな新宿中央公園に面した好立地で、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エリアに位置しています。ロビー階から 8 階までの吹き抜けのアトリウムロビーには、11 万 5 千個のswarovski®・クリスタルを使用した 3 基のシャンデリアが設置されており、華やかでエレガントな光を放つホテルのシンボルとなっています。改装後全 712 室となる客室は、温もり、質感や品質、機能性を重視し、和モダンのコンセプトを体現します。ホテルの施設には、リージェンシークラブラウンジ、フィットネスセンター、ロビーに新設された Nineteen Eighty Lounge & Bar をはじめとした、5 つのレストランとバー、そしてさまざまなシーンに対応する大小 18 の宴会場を備えており、お客さま一人ひとりにご満足いただける寛ぎのひとつときをお約束します。伝統に根ざした親しみやすいサービス、そしてゲストの快適さを大切にしながら、革新を続けています。

ホームページ：<https://www.hyatt.com/hyatt-regency/ja-JP/tyoty-hyatt-regency-tokyo>

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、くつろぎのひとつ、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](https://www.hyattregency.com) をご覧ください。Facebook、X、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おります。

<本リリースに関するお問い合わせ>

ハイアット リージェンシー 東京 PR 事務局 (担当: 川島、早乙女)
Eメール: HyattRegencyTokyoPR@aviareps.com 電話: (03) 6261-5733