

Press Release

2026 年 9 月 4 日

東京マリオットホテル
アートフリークリスマス
「ARTfully Christmas」

洗練を纏う、2026年のクリスマス

アートのようなクリスマスケーキと、シェフが描く特別なディナーで彩る聖夜



Christmas Cake 2026 イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：佐藤^{なおすけ}巨輔）では、2026 年冬、クリスマスケーキやディナーコースなどホリデーシーズンを彩る唯一無二のアイテムをご用意いたします。

本年の東京マリオットホテルのクリスマステーマは「ARTfully Christmas-洗練を纏う、クリスマス-」。
聖夜を華々しく祝うにふさわしい「RED」をキーカラーに、パティシエとシェフの感性が織りなす、アートのような美食の数々をお届けいたします。

クリスマスケーキは、毎年受付開始日に完売する、ビントゥバーチョコレートを使用しバラを模ったまるで彫刻のような「Rose」をはじめ、真っ赤なキルティング模様が目を引くブッシュ・ド・ノエル「Noël Matelassé」や、宝石のように輝く大分県ブランドいちご「ベリーツ」をこぼれんばかりにあしらった「Christmas Shortcake」など全 5 種をラインナップ。シュトーレンやパネトーネなど、ホリデーシーズンに欠かせないクリスマスブレッドもご用意いたします。また、レストラン「ラウンジ&ダイニング G」では、4 日間限定で特別なクリスマスディナーコースをご提供。メインディッシュの大きなローストビーフステーキをはじめ、シェフによる一皿一皿が作品のような全 5 品がテーブルを彩ります。美食をひとつのアートとして楽しむ、東京マリオットホテルならではの華やかなクリスマスをご堪能ください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】
東京マリオットホテル マーケティング：高井・長島
TEL：03-5488-3913 E-mail：press@tokyo-marriott.com

クリスマスケーキ
東京マリオットホテル Christmas Cake 2026

ご予約期間：2026年10月1日(木)10:00～12月15日(火)

お渡し期間：2026年12月18日(金)～12月25日(金)

お渡し時間：10:00～20:00

販売場所：Pastry & Bakery GCo.

ローズ

◆Rose ￥19,000

【高さ14cm 直径17cm】 ＊限定15個

ビントゥバーのチョコレートでできた花びらを纏った華やかなケーキ。ドンペリニヨンとマダガスカル産のバニラを合わせたクリーム・バラのジュレ・マダガスカルとコロンビア産のブレンド 65%カカオのガナッシュを重ね、見た目・香り・味わいすべてに高貴さを感じられる逸品に仕上げました。



Rose イメージ

ノエル・マトラッセ

◆Noël Matelassé ￥7,000

【高さ10cm 幅8.5cm 長さ25cm】

フランス・ノルマンディー産クリームチーズを使用し、コクがありながら軽やかな口どけと、やさしいミルクの風味が広がるレアチーズムースに仕上げました。中に甘酸っぱいあまおうとラズベリーのジュレと濃厚なピスタチオのブリュレを閉じ込めた、キルティング模様が目目を引くブッシュ・ド・ノエルです。



Noël Matelassé イメージ

タルト・ショコラ・フraise

◆Tart Chocolat Fraise ￥6,500

【高さ9cm 直径15cm】

マダガスカル産バニラをふんだんに使用したアーモンドクリームのタルトにアールグレイのガナッシュといちごのコンフィチュールを重ね、自家製ビントゥバーチョコレートといちごのムースを乗せました。たっぷり飾ったいちごとともに楽しみください。



Tart Chocolat Fraise イメージ

クリスマスショートケーキ

◆Christmas Shortcake 〈大〉 ￥7,000 〈小〉 ￥6,000

【大5号 高さ9cm 直径15cm】 【小4号 高さ9cm 直径12cm】

甘さ控えめの真っ白なシャンティクリームに大分県ブランドいちご「ベリーツ」を、クリームが隠れてしまうほど贅沢にトッピング。スポンジ生地には高知県産「土佐ジロー」の卵を使用し、食感はいしっとり柔らかくコクのある味わいに仕上げました。いちごの甘酸っぱさと、口の中でふわっと溶ける優しい甘さのシャンティクリームのコラボレーションをお楽しみください。



Christmas Shortcake イメージ

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】
東京マリオットホテル マーケティング：高井・長島
TEL：03-5488-3913 E-mail：press@tokyo-marriott.com

ヴィーガン ショートケーキ

◆**Vegan Shortcake** ￥6,000

[高さ9cm 直径12cm]

大豆粉や米粉、豆乳など全て植物由来の食材で作上げたグルテンフリーのヴィーガンショートケーキ。バランスの良い甘さと酸味が特長のいちご「ベリーツ」との味わいのマリアージュをどうぞ。



Vegan Shortcake イメージ

クリスマス ブレッド

Christmas Bread 2026

販売期間（店頭）：【シュトーレン3種】2026年11月1日(日)～12月25日(金)

【パネトーネ・カイングラ】2026年12月1日(火)～12月25日(金)

販売場所：Pastry & Bakery GGCo. ※オンラインにてご予約も承ります。

◆**オリジナルシュトーレン〈大〉** ￥3,300 〈小〉 ￥1,800

[大 高さ 7cm×幅 12cm] [小 高さ 5cm×幅 10cm]

毎年ご好評をいただいているホテルオリジナルのシュトーレンは、「メーカーズマーク」のバーボンとホテルでブレンドした特製スパイスを使用し、味わいも香りも大人の逸品です。レーズン、イチジク、オレンジのほか、ピーカンやクルミなど数種のナッツを贅沢に練り込みました。日を重ねるごとに熟成される味わいの変化をお楽しみください。



オリジナルシュトーレン イメージ

◆**ダークシュトーレン〈大〉** ￥3,300 〈小〉 ￥1,800

[大 高さ 7cm×幅 12cm] [小 高さ 5cm×幅 10cm]

人気のオリジナルシュトーレンをショコラテイストで、ビターにアレンジ。香り高いブランデーとラム酒に漬け込んだマロンやイチジクを、カカオニブやココアを用いたほろ苦い生地で優しく包み込みました。リッチで香り豊かな味わいをご堪能ください。



ダークシュトーレン イメージ

◆**抹茶シュトーレン〈大〉** ￥3,300 〈小〉 ￥1,800

[大 高さ 7cm×幅 12cm] [小 高さ 5cm×幅 10cm]

抹茶香る和テイストのシュトーレン。上品な抹茶の生地に、大納言小豆や黒豆、栗をふんだんに練り込みました。しっとりとした生地と栗や黒豆の食感、風味豊かな味わいのコラボレーションをお楽しみいただけます。



抹茶シュトーレン イメージ

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】
東京マリオットホテル マーケティング：高井・長島
TEL：03-5488-3913 E-mail：press@tokyo-marriott.com

◆パネトーネ ￥2,200

[高さ約 8cm 直径 21cm]

ラージサイズのパネトーネは団らんのひとときにぴったりのアイテム。卵とバター豊かな風味と長時間発酵が生み出す奥深い味わいの生地、オレンジピールなどドライフルーツを練りこんで風味豊かに焼き上げた、イタリア・ミラノ発祥のクリスマスの伝統菓子です。



パネトーネ イメージ

◆カイングラ ￥2,200

[厚さ約 5cm 直径 30cm]

お祝いのときに切り分けて食べるという、デンマークの伝統的なブレッド「カイングラ」をマリOTTテイストにアレンジ。直径30センチと、賑やかなパーティーにぴったりなビッグサイズのデニッシュは、サクサクの生地にカスタードクリーム、ドライレーズンとセミドライアプリコット、ピスタチオをトッピングしました。クリスマスだけの特別なデニッシュをお楽しみください。



カイングラ イメージ

※「Rose」「オリジナル シュトーレン」「ダーク シュトーレン」「パネトーネ」「カイングラ」には、洋酒（アルコール）を使用しております。

※記載の商品内容は変更になる場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。

ジーズ グリル ディナー コース クリスマス **G's GRILL DINNER COURSE -Christmas-**

フェスティブシーズンにふさわしい豪華な食材を色とりどりのソースで仕上げたアーティスティックなディナーコース。前菜はフォアグラテリーヌと鴨肉を使用した贅沢な一品を。魚料理は新鮮なホタテ貝柱と旬のキンキを香ばしく火入れし、素材のうま味を引き出しました。メインディッシュは自慢のオープンキッチンでダイナミックに焼き上げた国産牛のL ボーンステーキを、濃密なコクを湛えた赤ワインソースと共にご提供します。デザートにはマスカルポーネのムースにベリーの香りを忍ばせたスモークの演出でお食事のときをより華やかに。聖夜の特別なひとときに彩りを添える美食の数々をご堪能ください。



G's GRILL DINNER COURSE -Christmas-
コース全体 イメージ

<メニュー>

◇アミューズ

タラバガニとカリフラワーのネージュ キャビア添え

◇前菜

フォアグラテリーヌのキャラメリゼと鴨胸肉のアンサンブル

カシスのソース

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】
東京マリOTTホテル マーケティング：高井・長島
TEL：03-5488-3913 E-mail：press@tokyo-marriott.com

◇魚料理

キンキとホタテ貝柱のポワレ

ベアルネーズソースとコキヤージュのクリームソース

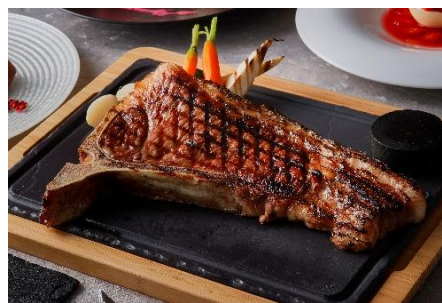
◇メインディッシュ

国産牛Lボーンステーキのグリル ボルドレーズソース

◇デザート

あまおうのソルベを乗せたマスカルポーネのムース

いちごとオレンジのソース ベリーの香りと共に



G's GRILL DINNER COURSE -Christmas-
メインディッシュ イメージ

期間：2026 年 12 月 24 日(木)～12 月 27 日(日)

時間：17:00～21:30 (L.O.21:00)

料金：¥15,000

場所：Lounge & Dining G

※料金は、消費税・サービス料が含まれています。

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※提供期間・時間等に変更が生じる可能性がございます。

《ご予約・お問い合わせ先》レストラン代表

TEL：03-5488-3929

MAIL：info@tokyo-marriott.com

※クリスマスケーキのご予約はオンラインのみにて承ります。

※ご予約時に事前決済が必要となります。

マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界 70 以上の国と地域に 615 を超えるホテルおよびリゾートを展開し、ホスピタリティの在り方を進化させ続けています。「人を第一に考える」という理念はブランドのレガシーとして受け継がれており、滞在中を通じてお客様が深く大切にされていると感じられる体験の提供を目指しています。マリオット・ホテルは、心のこもったサービスを一貫して提供するとともに、快適でモダンな空間づくりや、日常を超えた価値ある体験を通じて、常に新たな基準を打ち立てています。世界中の旅行者のニーズや期待が進化する中で、同ブランドもまた進化を続けており、デザイン性とテクノロジーを融合した「Greatroom ロビー」や「Mobile Guest Services」などの革新を通じて、業界をリードしています。詳細は公式ウェブサイト（www.marriotthotels.com）をご覧ください。ほか、[Facebook](#)、[X](#)の@marriott、[Instagram](#)の@marriotthotelsでも最新情報をご確認いただけます。マリオットホテルは、マリオット・インターナショナルが提供するグローバル旅行プログラム「Marriott Bonvoy®」にも参加しています。本プログラムでは、多彩なブランドポートフォリオに加え、[Marriott Bonvoy Moments](#)での限定体験や、無料宿泊特典、エリートステータスなどの充実した特典を会員の皆様に提供しています。入会は無料で、詳細は marriottbonvoy.com よりご確認ください。

森トラストホテルズについて(<https://moritrust-hotels.com/>)

森トラストホテルズは、日本全国に展開するホテル&リゾートブランドです。世界に名を馳せるラグジュアリーホテルから、地域の個性が息づく宿まで、多彩なホテル&リゾートをラインアップ。日本各地に点在するホテルを通じて、旅先での新たな発見や体験、そして、「まだ知らない自分」と出会うひと時を提案いたします。詳細は公式ウェブサイト(<https://moritrust-hotels.com/>)をご覧ください。ほか、公式アプリ（「森トラストホテルズアプリ」）では、ホテルの検索・予約をはじめ、アプリ限定クーポンなどもご確認いただけます。最新情報は、公式 X（@moritrusthotels）、公式 Instagram（@moritrust_hotels）にてご確認ください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】
東京マリオットホテル マーケティング：高井・長島
TEL：03-5488-3913 E-mail：press@tokyo-marriott.com