

シェラトン都ホテル東京 ベルベットローズに彩られた、心ときめくクリスマス 華やかなクリスマスケーキ 3 種と「Velvet Rose Noël アフタヌーンティー」

シェラトン都ホテル東京（所在地：東京都港区白金台 1-1-50）は、ロビーラウンジ バンブーにおいて、2026 年 11 月 1 日（日）より、クリスマスケーキ 3 種の予約受付を開始します。定番人気の「ガトー シャンティ オ フレーズ」をはじめ、ベリーを華やかに飾った「クリスマス リースタルト」、サンタクロースのそりが夜空に描く軌跡を表現した「カシス テ ノワール」の 3 種を取り揃えました。

また、12 月 1 日（火）から 12 月 25 日（金）までの期間、ロビーを彩るベルベットローズを基調としたクリスマスツリーの世界観を映した「Velvet Rose Noël アフタヌーンティー」を販売します。サンタクロースやトナカイ、そりなどをモチーフにしたメニューのほか、ヘキセンハウス（お菓子の家）作りを楽しめるプランも登場します。華やかなクリスマスの彩りとともに、心ときめくひとときをお過ごしください。

詳細は別紙をご覧ください。



< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >
シェラトン都ホテル東京 マーケティング部
〒108-8640 東京都港区白金台 1-1-50
TEL：03-3447-3111 FAX：03-3447-6403
<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

クリスマスケーキ

【予約受付】2026年11月1日（日）～12月18日（金）

【引渡日時】2026年12月21日（月）～12月25日（金）11:00～18:00

【引渡場所】ロビーラウンジ バンブー

● ガトー シャンティ オ フレーズ

毎年ご好評をいただいている、バンブー定番のクリスマスケーキ。苺と生クリームをたっぷりと使用し、ふんわりとしたスポンジに合わせ、やさしい甘さに仕上げました。砕いたピスタチオを色合いと食感のアクセントに添えた、王道の味わいをお楽しみください。

【サイズ・料金】

4号（直径12cm）4,700円

5号（直径15cm）5,200円

【限定数】各50個**● クリスマス リースタルト**

福岡県産あまおうをはじめ、フランボワーズやブルーベリーをふんだんに飾った、直径21cmのクリスマスリースをイメージした華やかなタルト。ピスタチオクリームと自家製ベリージャムを重ね、ベリーの甘みと酸味が調和する味わいに仕上げました。大切な方と囲むクリスマスの食卓を彩る、食べごたえも魅力の一品です。

※天候や仕入れ状況により、苺の品種・産地が変更となる場合があります。

【サイズ・料金】直径21cm 11,000円**【限定数】20個****● カシス テ ノワール**

贈り物を届けるサンタクロースのそりが夜空に描く軌跡を表現した、華やかなクリスマスケーキ。カシスの酸味とビターなショコラノワールの味わいに、アールグレイの香りをアクセントとして重ねました。カシスとショコラノワールが織りなす、大人の味わいをお楽しみください。

【サイズ・料金】5号（直径15cm）6,000円**【限定数】20個**

Velvet Rose Noël アフタヌーンティー



ロビーを彩る深みのあるベルベットローズを基調としたクリスマスツリー。その華やかで心ときめく世界観をスイーツやセイボリーにも映した「Velvet Rose Noël アフタヌーンティー」です。サンタクロースやトナカイ、そりなどクリスマスらしいモチーフとともに、大人になった今だからこそ楽しみたい、心躍るひとときをお届けします。

【販売期間】 2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）※ご予約は 11 月 1 日（日）より承ります。

【時 間】 ①11:30～（2 時間制）②14:30～（2 時間制）

③17:30 または 18:00～（3 時間制）※木曜日・金曜日・土曜日のみ

※木曜日・金曜日・土曜日は①②③のいずれの時間帯でもご利用いただけます。

【料 金】 ヘキセンハウス（お菓子の家）セット & いちごサンタ付きプラン お一人様 7,900 円

アフタヌーンティープラン お一人様 6,400 円

※2 名以上でご予約の方は、同じプランをご予約ください。

【メニュー（数量限定）】

ヘキセンハウス（お菓子の家）セット & いちごサンタ付きプラン



クッキーでできたパーツを組み立て、アイシングで貼り付けたり、自由にデコレーションしながら、オリジナルのヘキセンハウス作りをお楽しみいただけます。愛らしい「いちごサンタ」や、ジンジャークッキーのトナカイも添えました。夢中になって作るひときは、子どもの頃のような無邪気な気持ちを思い出させてくれます。完成したヘキセンハウスは、アフタヌーンティーとともにお召し上がりください。

※ヘキセンハウスセットはお持ち帰りいただけません。

〈スペシャルスイーツ〉



● ガトーショコラ

濃厚な味わいのガトーショコラを、そりをかたどったクッキーで両側から挟み、フランボワーズや苺、ブルーベリーを華やかに飾りました。クリスマスの華やかな情景を思わせる、愛らしいそりを表現したスペシャルスイーツです。

〈スイーツ〉

● 苺のショートケーキ

ふんわりとしたスポンジと生クリーム、苺を重ねたショートケーキを、愛らしいサンタクロースに仕立てました。苺の帽子と、生クリームで表現した真っ白なひげが目を引く、クリスマス気分を盛り上げる一品です。 ※アルコール不使用



● キャラメルマカロン

トナカイをかたどった愛らしいマカロンに、甘く濃厚なキャラメル風味のバタークリームをサンド。頭には酸味のあるドライフランボワーズを散りばめ、味わいに心地よいアクセントを添えました。



● オーナメントムース

クリスマスツリーを彩るオーナメントをかたどったムース。ローズがほのかに香るグラサージュの中に、フランボワーズムースとバニラムースを重ねました。フランボワーズのほどよい酸味とバニラのまろやかな味わいが調和する、甘さを抑えた上品な一品です。



● ベリーのヴェリーヌ

カルダモンが香るなめらかなパンナコッタに、苺の果肉とジュレを重ねた、赤と白のコントラストが美しいヴェリーヌ。苺の甘酸っぱさと、カルダモンの華やかな香りが重なり合う、大人の味わいに仕上げました。



〈セイボリー〉



左から順に

- ベルベットローズのゼリーとキャビア
- ビーツのムースとパストラミビーフの最中
- デミグラスソースのハンバーガー トリュフ風味
- ローストチキンとシャドークイーンの
ポテトサラダのサンドウィッチ

ビーツや紅芯大根、えび、フランボワーズをチキンコンソメのジュレに閉じ込め、キャビアと可憐な花をあしらった「ベルベットローズのゼリーとキャビア」をはじめ、ベリーパンの下にカシスソースを忍ばせた「ビーツのムースとパストラミビーフの最中」、トリュフ香るデミグラスソースに赤キャベツのピクルスやビーツを合わせた「デミグラスソースのハンバーガー トリュフ風味」、紫色のシャドークイーンとローストチキンを合わせ、紅芋のチップスを添えた「ローストチキンとシャドークイーンのポテトサラダのサンドウィッチ」をご用意。深みのあるベルベットローズの彩りを随所に取り入れ、「Velvet Rose Noël」の世界観を表現しました。

〈スコーン〉

● シュトーレンスコーン&発酵バタースコーン 茨城県産はちみつ&クロテッドクリーム添え

ドライフルーツとナッツを練り込み、カルダモン、シナモン、ナツメグをオリジナルでブレンドした、クリスマスらしい香り豊かなシュトーレンスコーン。まずはそのままスパイスの香りを楽しみ、お好みで茨城県産はちみつを添えてお召し上がりください。バンブーのアフタヌーンティーで定番の発酵バタースコーンは、クロテッドクリームとともに楽しみいただけます。

〈お飲み物〉カフェフリー / 2杯目以降のお飲み物を変更することが可能です。

- TWG Tea 7種：イングリッシュブレックファストティー、ロイヤルダージリン FTGFOP1、フレンチアールグレイティー、1837 ブラックティー、ミッドナイトアワーティー（カフェインレス）、他
- ハーブティー・フレーバーティー5種：マスカットワインティー、カモミール（カフェインレス）、ローズヒップ（カフェインレス）、ベルベイン（カフェインレス）、シトラスライボス（カフェインレス）
- コーヒー

ロビーラウンジ バンブー

港区白金台のオアシス「シェラトン都ホテル東京」の1F、入口正面に位置するロビーラウンジ バンブーは、季節や時間ごとに表情を変える日本庭園を望み、泉のせせらぎが心地よく響く癒しの空間です。都会の喧騒を離れ、ご家族や気の置けないご友人と優雅なティータイムをお過ごしください。



■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル東京 1F ロビーラウンジ バンブー

月曜日～水曜日・日曜日 10:00～19:00

木曜日・金曜日・土曜日 10:00～21:30

※月曜日が祝日の場合は日曜日 10:00～21:30

TEL:0120-95-6663 ご予約URL <https://www.tablecheck.com/shops/tokyo-miyako-bamboo/reserve>

※右の二次元コードからもご予約可能です。

※写真はイメージです。

※料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。



以上