

【ウェスティン都ホテル京都】2026年クリスマスケーキは香りと酸味で仕立てる後味の軽やかな3種ーアールグレイ、ピスタチオ、苺 10月1日より予約受付開始

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区粟田口華頂町1番地）は、2026年10月1日（木）から、クリスマスケーキの予約受付を開始します。



ウェスティン都ホテル京都 クリスマスケーキ2026

2026年のクリスマスを彩るのは、アールグレイとショコラの香りを楽しむ「パルファン」、甘さを抑えた生クリームと苺の王道「ノエルフレーズ」、濃厚なピスタチオにベリーの酸味を添えた「ピスタチオリース」の3種。ホテルパティシエが、素材の味わいを際立たせつつ、酸味で後味を軽やかに整える構成に仕立てました。ご家族や大切な方と過ごす聖夜に、上質な余韻をお届けします。

あわせて、クリスマスを待つ楽しみを添えるシュトーレンも販売します。また、11月末までにホームページからご予約いただいたお客様には、10%割引でお買い求めいただけます。

商品概要

予約受付期間 2026年10月1日（木）～12月23日（水）

※お渡し日の2日前18:00までにご予約ください。

お渡し&店頭販売期間

シュトーレン：2026年12月1日（火）～12月25日（金）

クリスマスケーキ：2026年12月19日（土）～12月25日（金）

販売店舗 2階 TEA LOUNGE MAYFAIR（11:00～18:00）

料金（HP限定予約割引：2026年11月30日（月）までのご予約で10%オフ）

- ・パルファン ￥5,500（¥4,950）約14cm×10cm
- ・ノエルフレーズ ￥6,500（¥5,850）直径約15cm
- ・ピスタチオリース ￥7,000（¥6,300）直径約15cm
- ・シュトーレン ￥3,500（¥3,150）約22cm×6.5cm

■パルファン



パルファン

英国生まれの紅茶ブランドJING TEA（ジンティー）のアールグレイとショコラを合わせたムースに、サクサクのクランチとラズベリーのジュレを重ねた、香り高いケーキ。

紅茶の気品ある香りとショコラの深いコクが、口の中でゆるやかに広がります。ラズベリーの酸味が全体を引き締め、くちどけが滑らかで重くなりすぎない軽やかな後味に。艶やかなジュレをまとった端正なフォルムに、ショコラのクリームと金箔をあしらったチョコレート細工が映える、大人のクリスマスにふさわしい一品です。

【サイズ】 約14cm×10cm

■ノエルフレーズ



ノエルフレーズ

甘さを抑えた生クリームと苺を合わせた、クリスマスの定番・ショートケーキ。

やさしいコクの生クリームが苺の瑞々しい酸味を引き立て、幾度でも味わいたくなる素材が引き立つおいしさです。飾りにも粉雪をまとったように苺をたっぷりと積み上げ、白樺の木立に見立てたホワイトチョコレートと雪の結晶を添えて、雪に包まれた冬の森を表現しました。

【サイズ】 直径約15cm

■ピスタチオリース



ピスタチオリース

濃厚なピスタチオのムースに、酸味の効いたベリージュレを中央に忍ばせたケーキ。

ピスタチオの豊かな風味と、チョコレートクランチの心地よい食感がアクセントに。中央のベリーのジュレが酸味を添え、濃厚さの後にすっきりとした余韻が残ります。ピスタチオのクリームをリース状にあしらい、その中央にはスライスした苺を円を描くように敷き詰めました。丸ごとの苺とホワイトチョコレートのリボンを大きく添えた、華やかな見た目も魅力です。

【サイズ】直径約15cm

■シュトーレン



シュトーレン

ドライフルーツやナッツをふんだんに使用し、ラム酒がほんのり香るドイツの伝統的なクリスマススイーツ。しっとりとした生地に、果実とナッツの豊かな風味が凝縮されています。クリスマスを待ちながら、少しずつ切り分けてお楽しみください。

【サイズ】約22cm×6.5cm

※写真はイメージです。

※表記料金には消費税が含まれています。

※仕入れ状況により材料を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

【ご予約・お問い合わせ先】

ウェスティン都ホテル京都 レストラン予約係

営業時間：10:00～19:00 TEL：075-771-7158

URL：https://www.tablecheck.com/shops/westin-kyoto-tealounge-pickup/reserve?menu_list=6a9fa942dce6d3646174c60a

THE WESTIN
MIYAKO
KYOTO

ウェスティン都ホテル京都

京都・東山に位置し、1890年の創業以来、数多くのVIPをお迎えしてまいりました。広々とした館内には建築家・村野藤吾氏によるデザインが随所に息づき、歴史的な風格と洗練された優美さが調和した空間が広がっています。

2021年に完了したリニューアルでは、5つのレストラン＆バーが生まれ変わりました。ALL DAY DINING 洛空では眺望を楽しみながら季節ごとのテーマbuffetを、Dominique Bouchet Kyotoでは京都産野菜や地元食材を取り入れ、伝統的なフレンチの技法を軸に四季と京都の魅力を表現した洗練された美食をお楽しみいただけます。客室は広々とした空間と独立したバスルームを備え、全室に雲の上で眠るような極上の寝心地を誇る「ヘブンリーベッド」を設置。周辺環境との調和を大切にした洗練された客室の窓からは、中庭の緑や京都市内の眺望をご堪能いただけます。

敷地内で湧出した天然温泉を使用したSPA 華頂は、2,100㎡のゆとりある広さで心と身体を癒す空間です。村野藤吾氏が設計した数寄屋風別館 佳水園では、客室のバスルームで華頂山から湧出した天然温泉をお楽しみいただけるほか、天然岩石を活かした佳水園庭園も見どころのひとつです。また、スイートルーム宿泊者専用クラブラウンジ Westin Clubやフィットネススタジオなど充実したウェルネス施設も完備し、四季折々の京都の町並みを一望できる屋上庭園など、館内には見どころが豊富です。

周辺には南禅寺・知恩院・平安神宮などの寺社仏閣をはじめ、美術館や動物園も点在し、京都観光の拠点としても最適なロケーションです。日常を忘れ、心と体をゆっくりと解き

放てる安らぎのホテルステイで、あらゆる旅のニーズにお応えします。

公式ウェブサイト（都ホテルズ&リゾーツ）

<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

公式ウェブサイト（マリオット・インターナショナル）

<https://www.marriott.com/ja/hotels/ukywi-the-westin-miyako-kyoto/>

公式Instagram

<https://www.instagram.com/westinmiyakokyoto/>

公式Facebook

<https://www.facebook.com/westinmiyako.kyoto>

公式YouTube

https://www.youtube.com/channel/UC0WlDhguzTJky0ZwE_kXrPw

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000002365.000023303.html>

都ホテルズ&リゾーツのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrp/company_id/23303

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社近鉄・都ホテルズ ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部

電話：075-771-7150 メールアドレス：n-niimi@miyakohotels.ne.jp