

2026 年 9 月 7 日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

ロイヤルパークホテル

コンテスト入賞作を含む「クリスマスケーキ 2026」ご予約開始 クリスマスパーティーディッシュとともに、10/1（木）より

ロイヤルパークホテル（所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町 2-1-1、総支配人：小澤 幸一、以下：当ホテル）では、2026 年 10 月 1 日（木）より 1F スイーツ&ベーカリー「粋」にて、クリスマスケーキならびにクリスマスパーティーディッシュのご予約受付を開始いたします。

■ホテル内コンテストの入賞作を商品化！選ばれた今年だけの美味しさの新作クリスマスケーキが登場



コンテスト入賞作のクリスマスケーキ

当ホテルでは、毎年実施している「クリスマススイーツコンテスト」を本年も 7 月に開催いたしました。エントリーされた全 12 作品の中から、第 1 位、第 2 位ならびにフードジャーナリストなどとしてご活躍されている外部審査員の方にご選考いただいた審査員特別賞の 3 品をはじめ、お一人様用ケーキ、クリスマス定番商品のご予約受付を開始いたします。

愛らしい表情のトナカイサンタが目を引くコンテスト第 1 位の「ホワイト クリスマス」をはじめ、オーナメントでクリスマスプレゼントをイメージしたデザインが印象的な審査員特別賞の「スフェール マジック」、艶やかなグラサージュが上品な雰囲気演出する第 2 位の「エクラ ディヴェール」を、各 80 個限定で発売いたします。

そのほか、クリスマスを彩るお一人様用ケーキは内容を充実させ全 6 種を販売するほか、クリスマスショートケーキ、ヘキセンハウス（お菓子の家）、本格的なロースト料理や彩り豊かなオードブルが魅力のホームパーティーディッシュなど豊富なラインナップを揃えております。

<新作クリスマスケーキ（コンテスト入賞作品）>

■White Christmas ホワイト クリスマス／第1位

繊細な味わいのホワイトチョコムースで、甘酸っぱいベリージュレと香り豊かなオレンジムースを包み込みました。キャラメルナッツを詰めた愛らしいトナカイサンタがご家族の時間を甘く彩るクリスマスケーキです。

- ・料 金：7,560 円【80 個限定】<要予約>
- ・サイズ：直径 約 16cm×高さ 約 14cm／4～5 名様分
- ・入賞者：パティシエール 金田 菜愛



ホワイト クリスマス

■Sphère Magique スフェール マジック／審査員特別賞

バナナの穏やかな甘みと、香ばしいコーヒーとキャラメルのムース、なめらかなクレームブリュレが調和した心ほどける味わいです。軽やかな口どけとともに深いコクと香りが広がります。

- ・料 金：7,560 円【80 個限定】<要予約>
- ・サイズ：直径 約 12.5cm×高さ 約 16cm／4～5 名様分
- ・入賞者：パティシエール 山下 りさ



スフェール マジック

■Éclat d'hiver エクラ ディヴェール／第2位

真っ赤に輝くグラサージュに、チョコレート細工のクリスマスツリーが映える華やかなケーキ。イチゴムースにアーモンドグレイレアチーズムースとマスカルポーネムースを組合せた、奥行きのある味わいです。

- ・料 金：7,020 円【80 個限定】<要予約>
- ・サイズ：直径 約 14.5cm×高さ 約 14cm／4～5 名様分
- ・入賞者：パティシエール 九鬼 洋香



エクラ ディヴェール

<お一人様サイズのプティ・ガトー>

- ・料 金：各 918 円
- ・12/19（土）～12/25（金）店頭販売

①Moment de Rose モマン ド ローズ

美しいバラ、赤と黒のツートンが艶やかに映える濃厚ショコラ。ライチとラズベリーが香る華やかなケーキです。

②Citrus Neige シトラス ネージュ

みかんと柚子の爽やかな酸味に芳醇なトンカ豆の香りが重なる、冬を彩る軽やかな柑橘のハーモニー。



③Noël Blanc ノエル ブラン

白銀の輝きをまとったチーズムースに、オレンジジュレと塩キャラメルが重なり、シナモンがアクセントとなる大人の味わいです。

④ころころトナカイ

ころんとした丸いフォルムが愛らしいトナカイのプティ・ガトー。チョコレートと塩キャラメルの濃厚な味わいを芳醇なコーヒームースで優しく包みました。

⑤ショートケーキ

ラズベリーシロップを入れて仕上げたスポンジで甘さ控えめの生クリームとイチゴをサンドしたショートケーキです。

⑥モンブラン

美しく重なるマロンクリームの中にマスカルポーネ、栗、カシスジャムを閉じ込めました。サクサクのメレンゲもアクセントになっています。

そのほか、クリスマス ショートケーキ、ブッシュ・ド・ノエル、ヘキセンハウス（お菓子の家）などの定番人気のケーキをはじめ、ローストビーフやローストチキンなどのホームパーティーディッシュ全 6 種、シュトーレンやブリオッシュ・ド・ノエルなど定番のパン菓子などをご用意しております。

詳細は、クリスマス特設ページをご参照ください。



クリスマスパーティーボックス

■クリスマス 2026 特設ページ

<https://www.rph.co.jp/sp/christmas2026/christmascake-partydishes/>

■ロイヤルパークホテル「クリスマススイーツコンテスト」について

当ホテルでは毎年 7 月に、新作クリスマスケーキとして発売する作品を決定する「クリスマススイーツコンテスト」を実施しています。過去に入賞を重ねたベテラン勢が指導役となり、特に若い世代の技術面を支援することで幅広い世代で高レベルな作品を出品できるようワンチームとなってコンテストに臨んでおります。幹部社員をはじめ各部署を代表するスタッフ、外部審査員を招聘し、デザイン・味わい・テーマ性などの観点から総合評価で決定しております。当ホテルでは、このような取り組みを通じて知識や感性、技術を高め合いながら、お客様に愛される商品をご提供してまいります。



【外部審査員の方々】

中央) フードジャーナリスト 里井 真由美 氏

左) フード&ビューティージャーナリスト 岩谷 貴美 氏

右) スイーツコンシェルジュ 佐藤 ひと美 氏

<https://www.instagram.com/mayumi.satoi/>

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

<https://www.instagram.com/himmi27/>

■クリスマス商品 販売概要

ご予約期間：2026 年 10 月 1 日（木）～12 月 15 日（火）18：00 まで

店 舗：1F スイーツ&ベーカリー「粋」 ※店頭販売商品以外は、ご予約のみの販売です。

時 間：11：00～20：00

受取期間： 2026 年 12 月 19 日（土）、12 月 20 日（日）／ 4F 宴会場「瑠璃」

2026 年 12 月 24 日（木）、12 月 25 日（金）／ 2F 宴会場「春海」

予約・問合せ：03-5641-3600（レストラン予約専用ダイヤル 受付時間 9:00~19:00）

U R L：<https://www.rph.co.jp/sp/christmas2026/christmascake-partydishes/>

※料金には消費税（8%）が含まれます。※画像は全てイメージです。※内容は変更になる場合がございます。

ロイヤルパークホテルについて

お客様の幅広いニーズにクオリティの高いサービスをご提供するフルサービス型ホテルとして、1000㎡を誇る宴会場、直営レストラン・バーを備え、1989 年に開業。「CHIC TOKYO STAY～粋な街の、意気なおもてなし～」をコンセプトに、新旧が交差する街、東京・日本橋に位置するホテルとして“粋で洗練されたおもてなし”でお客様をお迎えしてまいります。



所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町 2-1-1

客 室 数：419 室

館内施設：レストラン、バー、宴会場、茶室（耕雲亭）、チャペル、神殿、ショッピングアーケード、美容室、理容室、リラクゼーションサロン、写真室、衣裳室、フラワーショップ、日本庭園など

アクセス：東京メトロ半蔵門線「水天宮前」駅に直結（4 番出口）

東京メトロ日比谷線「人形町」駅より徒歩約 5 分（A2 出口）

都営浅草線「人形町」駅より徒歩約 8 分（A3 出口）

URL：<https://www.rph.co.jp/>

ロイヤルパークホテルズについて

ロイヤルパークホテルズは、全国に 25 ホテル・6,397 室を展開しております。三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社が計画・運営し、当社指針である【Vision&Credo／Value／Service Standard】に沿って、私たちだからこそ提供できるサービスや価値をお届けいたします。今後も新規ホテル出店を進め、チェーン拡大とブランド力の向上を図るとともに、グループ一体となって持続可能な社会の実現に向けて取り組んでまいります。

＜本件に関するお問合せ先＞

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

ロイヤルパークホテル 広報担当：木村／小山

TEL：03-3667-1113（直通） E-mail：pr-hak@rphs.jp