

報道関係各位

**クリスマスリースに見立てたモンブランや、
真っ白な苺を包んだ「ドーム型ケーキ」など、
2025 年クリスマスケーキ全 5 種のご予約を
11 月 5 日(水)より受付開始**

シェフ ド パティシエ 長島健二が手掛けるクリスマスケーキで、心温まるクリスマスの思い出を。
限定 50 本の本格フランス料理のメインディッシュ「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」も同時発売

2025 年 10 月 8 日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：棟方史幸）は、スーパーダイニング「リラッサ」にてクリスマスケーキ全 5 種と、本格フランス料理のメインディッシュのご予約を 2025 年 11 月 5 日(水)より受付開始いたします。

東京ドームホテルのクリスマスケーキ

関連情報 URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/christmascake/>



東京ドームホテルでは、東京ドームシティ ウィンターイルミネーション『TOKYO SNOW DOME CITY』とコラボレーションしたクリスマスケーキ「ドーム・ド・ネージュ」をはじめ、定番人気の苺のショートケーキ「ノエル・ノエル」、クリスマスリースに見立てた「ノエル・モンブラン」、2 名様用サイズの「ノエル・ショコラ」などを販売いたします。

東京ドームホテル シェフ ド パティシエ 長島健二が手掛ける 2025 年のクリスマスケーキは、味わいのこだわりはもちろん見た目にも可愛いラインナップをご用意いたします。

ドーム・ド・ネージュ【限定 20 台】



『TOKYO SNOW DOME CITY』イルミネーションのテーマである「SNOW DOME」をイメージした真っ白なクリスマスケーキ。ホワイトチョコレートのドームの中には、淡雪に見立てた白苺を飾りました。

サイズ：直径 18cm×高さ 10cm
料 金：¥9,500（消費税込み）
※限定 20 台

ノエル・ノエル

東京ドームホテルで人気のクリスマスケーキ「ノエル・ノエル」。しっとりとしたスポンジにコク深い生クリームと苺をサンドした定番のショートケーキ。たっぷりの生クリームは口当たりが軽く、苺の甘さとともにくちどけの良さが印象的な一品です。

サイズ：【5 号】 直径 15cm×高さ 6cm
 【6 号】 直径 18cm×高さ 6cm
料 金： 【5 号】 ¥5,500（消費税込み）
 【6 号】 ¥6,500（消費税込み）



ノエル・モンブラン



クリスマスリースに見立てたモンブラン。土台はアーモンド香るダックワーズ生地。マロンムースと生クリーム、カシスソースをミルクチョコレートでコーティング。和栗とフランス産マロンクリームを使用したクリームをたっぷり絞りました。

サイズ：直径 18cm のリング型×高さ 6cm
料 金：¥5,500（消費税込み）

ノエル・ショコラ 【限定 20 台】

完熟バナナのコンフィと芳醇な香りのトンカ豆のブリュレをビターなチョコレートと合わせました。くちどけ滑らかなチョコレートムースが、おふたりの聖夜を彩ります。

サイズ：直径 10cm×高さ 4.5cm
料 金：¥4,000（消費税込み）
※限定 20 台



ノエル・サンタ 【限定 20 台】



苺とホワイトチョコレートのムースの中に、ピスタチオムースとベリージュレを閉じ込めました。サンタクロースがモチーフの可愛いクリスマスケーキ。

サイズ：縦 11cm×横 8cm×高さ 6cm

料 金：¥4,000（消費税込み）

※限定 20 台

「クリスマスケーキ 2025」販売概要

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/christmascake/>

予約期間：2025 年 11 月 5 日(水)～12 月 19 日(金)

予約方法：お電話またはご来店、東京ドームホテル 公式ウェブサイトにて承ります。

場 所：3F スーパーダイニング「リラッサ」

※クリスマスケーキはすべてアルコール不使用です。

お受け取り期間：2025 年 12 月 20 日(土)～12 月 25 日(木)（受付時間 11:00～20:00）

お受け取り場所：3F スーパーダイニング「リラッサ」

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約 TEL.03-5805-2237（受付時間 10:00～19:00）

シェフ ド パティシエ 長島健二

召し上がっていただくすべてのお客様に“幸福を感じていただきたい”をモットーに、食材の産地や旬にこだわり一度食べたら忘れられない、記憶に残るスイーツ作りを常に心掛けております。

皆様の特別な日を彩るホールケーキやご自分へのご褒美にご利用ください。



シェフ ド パティシエ 長島健二

メインディッシュも一緒に！「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」【限定 50 本】



東京ドームホテルのメインダイニングである「ドゥ ミル」のシェフが特別なクリスマスを彩る逸品として、牛フィレ肉をデュクセルで包み、パイで焼き上げた本格フランス料理のメインディッシュをご用意いたしました。トリュフソースの豊かな風味とともにお楽しみいただけます。

「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」販売概要

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/christmascake/#pie>

サイズ : 3~4 名様分

料 金 : ¥ 14,000 (消費税込み) ※限定 50 本

予約期間 : 2025 年 11 月 5 日(水)~12 月 19 日(金)

予約方法 : お電話またはご来店、東京ドームホテル 公式ウェブサイトにて承ります。

場 所 : 3F スーパーダイニング「リラッサ」

お受け取り期間 : 2025 年 12 月 20 日(土)~12 月 25 日(木) (受付時間 15:00~20:00)

お受け取り場所 : 3F スーパーダイニング「リラッサ」※クリスマスケーキ同様

ご予約・お問い合わせ : レストラン予約 TEL.03-5805-2237 (受付時間 10:00~19:00)

【早期予約特典】

2025 年 11 月 30 日(日)までに、クリスマスケーキまたは「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」のご予約をいただくと合計金額より 10%引きとなります。

【同時予約特典】

2025 年 11 月 30 日(日)までに、クリスマスケーキと「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」の同時予約をいただくと合計金額より 15%引きとなります。

※早期予約特典との併用はできかねます。

東京ドームホテル開業 25 周年について

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/anniversary/>

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：棟方史幸）は、2025 年 6 月 1 日(日)に開業 25 周年を迎えました。2000 年の開業以来、これまでご愛顧いただいた多くのお客様への感謝の気持ちを込めて、2025 年 1 月 1 日(祝・水)より 1 年間、開業 25 周年を記念したイベントや各種フェア、商品をご用意いたします。なお、情報につきましては順次公開してまいります。

「“楽しい”をもっとー」をスローガンに展開する記念イベントやフェア、商品を通じて、当ホテルがビジョンとして掲げる「楽しさ度ランキングNo.1 ホテル」を表現しながら、未来への挑戦と発展を続けてまいります。

東京ドームホテルについて

東京ドームホテルは、都心最大級のエンターテインメントエリア「東京ドームシティ」に 2000 年 6 月 1 日に開業しました。JR 山手線内の中心、歴史的遺産に囲まれた文京区に位置し、丸の内・大手町エリアから車、電車で約 10 分という地の利を生かし、ビジネス、レジャー、観光に最適のロケーションです。東京ドームシティが包含すべき 3 つの要素、「観る」「遊ぶ」「寛ぐ」の「寛ぐ」を担い、また、単にリラクゼーションを提供するだけのホテルではなく、「楽しさ」や「遊び心」を盛り込んだ、エンターテインメント性あふれるホテルの姿を目指します。地下 3 階、地上 43 階の高層ビルは、高さ 155m、延床面積 105,856.6 m²で、客室 1,006 室、レストラン&ラウンジ 9 店（ホテル外直営店 1 店含む）、大中小宴会場 15 室のほか、チャペル・神殿などの婚礼施設、屋外プールなどを備えています。

※本リリースの画像はすべてイメージです。 ※都合により営業内容が変更になる場合がございます。

本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

東京ドームホテル

総支配人室 営業企画課

渡辺・山北・武井

〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61

TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153

URL <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>

報道関係資料 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>