

報道関係各位

【東京ドームホテルのクリスマス】

フランスの伝統的な苺のケーキをアレンジした新作が登場。

クリスマスリースやツリーに見立てたクリスマスケーキ

全 5 種のご予約を 2026 年 11 月 5 日(木)より受付開始

シェフ ド パティシエ 長島健二がご提案するクリスマスケーキで心温まるひとときを。

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

2026 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 2026 年 11 月 5 日(木)より受付開始いたします。

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



東京ドームホテルのクリスマスケーキ

東京ドームホテルでは、様々なシーンでどれを選んでも主役となる、表情豊かなこだわりのクリスマスケーキをご用意いたしました。フランスの伝統的な苺のケーキをクリスマス仕立てに仕上げた今年の新作「フレジェ・ド・ノエル」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」、さらにクリスマスツリーをかたどった「サパン・ド・ノエル」などを販売いたします。

シェフ ド パティシエ 長島健二が贈る、心ときめくクリスマスのコレクション。味わいはもちろん、見た目にもこだわり抜いた可愛らしいラインナップが特別な時間を華やかに彩ります。

フレジェ・ド・ノエル【限定 20 台】

フランスの伝統的な苺のケーキ「フレジェ」をクリスマス仕立てに。約 26 粒の国産苺を、カスタードのkokとバターの滑らかな口当たりが広がるクリームで贅沢にサンド。そりに乗ったサンタクロースがワクワク感を添える新作クリスマスケーキ。

サイズ：直径 18cm× 高さ 13cm
料 金：¥ 12,000（消費税込み）
※限定 20 台



ノエル・ノエル



クリスマスの王道ケーキ「ノエル・ノエル」は、苺とフランボワーズのシロップが香る、贅沢なショートケーキ。しっとり口どけの良い生地に、たっぷりの北海道産生クリームと甘酸っぱい苺をサンドいたしました。

サイズ：【5 号】直径 15cm × 高さ 6cm
【6 号】直径 18cm × 高さ 6cm
料 金：【5 号】¥6,000（消費税込み）
【6 号】¥7,000（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ケーキは、栗の上品な甘さとチョコグラサージュ、贅沢にあしらった渋皮栗が見た目にも華やかなモンブラン。中に潜ませたカシスソースの酸味が栗の甘みを引き立てます。

サイズ：直径 18cm のリング型 × 高さ 6cm
料 金：¥ 6,000（消費税込み）



ノエル・ショコラ【限定 20 台】



濃厚なショコラを使用した大人向けのクリスマスケーキ。バナナコンフィと芳醇なトンカ豆のクレームブリュレ、サクサク食感のフィアンティーヌショコラを、口どけ滑らかなムースショコラに閉じ込めました。

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

サパン・ド・ノエル【限定 20 台】

クリスマスツリーをかたどった聖夜に映えるケーキ。コク深いピスタチオとフランボワーズ、フロマージュブランの層にサクサクとした食感のフィアンティーヌが響き合います。

サイズ：16cm × 8cm のツリー型

料 金：¥ 4,000（消費税込み）

※限定 20 台



「クリスマスケーキ 2026」販売概要

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

予約期間：2026 年 11 月 5 日(木)～12 月 15 日(火)

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：2026 年 12 月 20 日(日)～12 月 25 日(金)（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）

※販売内容は状況により変更となる場合がございます。

シェフ ド パティシエ 長島健二



シェフ ド パティシエ 長島健二

今年のクリスマスは、大切な人と過ごす特別なひとときに寄り添えるよう、表情豊かな 5 種類のクリスマスケーキをご用意いたしました。ご家族でにぎやかに囲むひととき、大人同士で静かに過ごすロマンチックな時間、あるいはご自分への特別なご褒美として。それぞれのシーンを最高に彩るこだわりの味わいを揃えております。年に一度の心温まるクリスマスに「記憶に残るとっておきの 1 台」をご提案いたします。

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

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/fair/rilassa-christmascake/#06>

サイズ：3～4 名様分

料 金：¥15,000（消費税込み）

※限定 50 本

予約期間：2026 年 11 月 5 日(木)～12 月 15 日(火)

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：2026 年 12 月 20 日(日)～12 月 25 日(金)（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】

2026 年 11 月 30 日(月)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」をご予約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】

2026 年 11 月 30 日(月)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」をご予約いただくと合計金額より 15%引きとなります。

※早期予約特典の併用はできません。

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・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>