



GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2025年9月1日
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

グランドニッコー東京ベイ 舞浜 オールデイダイニング「ル・ジャルダン」
「クリスマスケーキ 2025」
10月1日より予約受付開始
お渡し期間:2025年12月20日(土)～25日(木)

『グランドニッコー東京ベイ 舞浜』(所在地:千葉県浦安市、総支配人:島田 裕次)では、2025年10月1日(水)より、オールデイダイニング「ル・ジャルダン」にて、クリスマスケーキの予約受付を開始いたします。

◆クリスマスケーキ 2025: <https://tokyobay.grandnikko.com/news/440/>



2025年のグランドニッコー東京ベイ 舞浜のクリスマスケーキは、華やかなホリデーシーズンにぴったりの夢のある4種類のクリスマスケーキと、2種類のシュトーレンをご用意しました。

■「クリスマスケーキ 2025」概要

【販売場所】

グランドニッコー東京ベイ 舞浜 オールデイダイニング「ル・ジャルダン」(3階)

【ご予約受付期間】

2025年10月1日(水)11:00～12月22日(月)18:00

※商品お渡し日の3日前までご予約を承ります。

【商品お渡し期間】

クリスマスケーキ:2025年12月20日(土)～25日(木)11:30～22:30

シュトーレン:2025年12月11日(木)～25日(木)11:30～22:30

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約:047-711-2427(受付時間 10:00～18:00)

公式サイトからのご予約: <https://bit.ly/3rDJNax>

◆サパンショコラフローズ(限定 200 台)



フランス語で“もみの木”を意味する「サパン」。真っ赤なクリスマスツリーのように存在感のあるケーキは、当ホテルで最も人気の一品です。毎年少しずつ趣向を変えて提供しており、今回は幹に見立てた香ばしいヘーゼルナッツブラウニーの上に、苺と生クリームをサンドしたチョコレートスポンジを重ね、仕上げにたっぷりの苺と赤スグリを飾り付けました。ショコラと苺のハーモニーを存分にご堪能いただけます。

価格:8,500 円(底辺直径 18cm×高さ 18cm)

◆ローズサック・ドゥ・ノエル(各限定 100 台)



「サック」とはミニバッグの意味。キルティング模様のクリームにストロベリーチョコレートを吹き付け、ふんわりとした可愛らしさを演出しています。中にはライムの爽やかなクリーム、ベリージュレ、フランボワーズムースを重ね、マスカルポーネムースで優しく包み込みました。まるでクリスマスプレゼントのような心躍るケーキです。

価格:4,500 円(12cm)／5,500 円(15 cm)

◆ヘクセンハウス(限定 100 台)



「ヘクセンハウス」は、当ホテルのクリスマスイベントでロビーに登場するお菓子の家「メゾン・ド・ノエル」をイメージしたケーキです。バター風味豊かなクッキーでできた家の中には、フルーツを飾ったチョコレートケーキが隠れています。大人からお子様まで笑顔になれる、夢のある一品。ご家族との特別なひとときにぴったりです。

価格:6,000 円(15cm 四方×高さ 17cm)

◆クリスマス生デコレーションケーキ



すっきりとした後味が魅力の生クリームに、ふんわり焼き上げたスポンジケーキと甘酸っぱい苺が絶妙にマッチ。中にはホテルメイドの苺ジャムを忍ばせ、ほんのりとした優しい甘みが広がります。デコレーションは、華やかなクリスマスリースをイメージしました。

価格:4,200 円(直径 12cm)／5,200 円(直径 15cm)／6,200 円(直径 18cm)

◆シュトーレン



チョコレート(写真右)

ダークチョコレートを練り込んだ生地、ドライフルーツやナッツを混ぜ込み、しっとり焼き上げました。中心にはセミドライのイチジクを忍ばせ、ひと口ごとに広がる甘みと食感のコントラストが楽しめます。

価格:ホール 2,500 円(22cm×9cm)／ピース 400 円

ピスタチオ(写真左)

イタリア産の濃厚なピスタチオペーストとホワイトチョコレートを使用した贅沢な生地、ドライフルーツ、チェリー、ピスタチオ、ヘーゼルナッツをふんだんに混ぜ込みました。中心に丸ごと加えた渋皮マロンとピスタチオの相性も抜群。大人の贅沢を感じる一品です。

価格:ホール 2,500 円(22cm×9cm)／ピース 400 円

※価格にはすべて消費税が含まれております。

※ローズサック・ドゥ・ノエル、クリスマス生デコレーションケーキは店内でも召し上がりいただけます。

料金はテイクアウトとは異なりますので、公式サイトをご確認ください。

<https://tokyobay.grandnikko.com/news/440/>

■「グランドニッコー東京ベイ 舞浜」とは

ピンク色の外観が印象的な南欧の雰囲気漂う『グランドニッコー東京ベイ舞浜』は、「上質な空間の中で、五感を解き放つ心地よさを体感できるホテル」というグランドニッコーのブランドコンセプトのもと、さわやかなリゾートの風につつまれ、心身ともにリフレッシュできる格別なひとときを提供いたします。



所在地：千葉県浦安市舞浜 1-7

建 物：地上 12 階 アトリウム(4,300 m²)

施設構成：客室数 709 室、宴会場 13 室、レストラン、ウェディングチャペル 2 カ所、神殿ほか

アクセス：JR 京葉線・武蔵野線「舞浜駅」より乗り換え、ディズニーリゾートライン「ベイサイド・ステーション」より徒歩 4 分

電話番号：047-350-3533(代表)

公式サイト：<https://tokyobay.grandnikko.com>