



GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAIHAMA

PRESS RELEASE

2026年9月1日
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

クリスマスツリーやお菓子の家などをモチーフにした 6 種が登場
グランドニッコー東京ベイ 舞浜
10月1日より「クリスマスケーキ 2026」の予約受付を開始

『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、2026年10月1日(木)より、「クリスマスケーキ 2026」の予約受付を開始します。

◆クリスマスケーキ 2026: <https://tokyobay.grandnikko.com/news/510/>



「クリスマスケーキ 2026」

「クリスマスケーキ 2026」では「クリスマスストーリー」をテーマに、4 種類のケーキと 2 種類のシュトーレンを販売します。

苺をツリーに見立てた「サパンフレーズタルト」や、プレゼントボックスをイメージした「ノエル・ルージュ」、森に佇むお菓子の家をモチーフにした「メゾン・ド・ノエル」など、クリスマスの情景を連想させるケーキのほか、定番の「クリスマス生デコレーションケーキ」や、フレーズと抹茶 2 種の「シュトーレン」をご用意しました。

パティシエが心を込めて作り上げたこだわりのスイーツとともに、特別な聖夜をお過ごしください。

■「クリスマスケーキ 2026」販売概要

【予約期間】2026 年 10 月 1 日(木)11:00～12 月 22 日(火)18:00

※商品お渡し 3 日前までの要予約

【お渡し期間】

クリスマスケーキ:2026 年 12 月 19 日(土)～25 日(金)11:30～22:30

シュトーレン:2026 年 12 月 11 日(金)～25 日(金)11:30～22:30

【お渡し場所】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・お問い合わせ】

電話予約:TEL 047-711-2427(受付時間 10:00~18:00)

公式サイトからのご予約:<https://tokyobay.grandnikko.com/news/510/>

※ご予約は 10 月 1 日 (木) より承ります。

◆サパンフリーズタルト(限定 250 台)



フランス語で“もみの木”を意味する「サパン」の名のとおり、森の奥でひとときわ輝くクリスマスツリーを表現した華やかなケーキ。ツリーの幹に見立てたタルトは、渋皮マロンを加えたキャラメルアーモンドクリームを合わせ、香ばしく焼き上げました。その上には、キャラメル風味のスポンジで生クリームと苺をサンドしたケーキを重ね、仕上げにもたっぷりの苺を飾り付けています。

価格:9,000 円(底辺直径 18cm×高さ 21cm)

◆ノエル・ルージュ(限定 160 台)



プレゼントボックスをモチーフにした、心躍る真紅のケーキ。ライチムースをベースに、フランボワーズジュレやクレームフランボワーズ、さらにグレープフルーツとライチのマリネなどを重ねました。表面は艶やかなグラサージュで仕上げリボンを思わせるホワイトチョコレートとベリーをあしらひ、華やかさと上質感を演出しています。甘酸っぱさと爽やかな香りが調和したケーキは、ワインやシャンパンなど、お酒とのペアリングもおすすです。

価格:4,500 円(直径 12cm)

◆メゾン・ド・ノエル(限定 160 台)



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作られた家の中には、フルーツを飾ったブッシュ・ド・ノエルが隠れています。お子様から大人まで笑顔になれる、クリスマスならではの一品が特別なひとときを彩ります。

価格:6,300 円(底辺直径 18cm×高さ 18cm)

◆クリスマス生デコレーションケーキ



スポンジケーキに、甘さ控えめの生クリームと苺を重ねた王道のクリスマスショートケーキ。シロップにもフレッシュなストロベリーピューレを加えることで、ケーキ全体に苺の風味が広がる味わいに仕上げました。

価格:4,500 円(直径 12cm)／5,500 円(直径 15cm)／6,500 円(直径 18cm)

◆シュトーレン



赤と緑のクリスマスカラーを取り入れた、2 種類のシュトーレンをご用意します。
価格:各 2,500 円(22cm×9cm)

フリーズ(写真右)

苺風味の生地ドライベリーやナッツをふんだんに練り込み、中心には苺が香るローマジパンを忍ばせました。日を追うごとに風味が生地全体へなじみ、香りと味わいがさらに豊かに広がります。クリスマスを待ちわびながら、味わいの変化をお楽しみください。

抹茶(写真左)

京都・宇治抹茶を使用した生地、大納言やうぐいす豆などを合わせ、中心には大粒の渋皮マロンを忍ばせました。和と洋のコラボレーションが魅力のシュトーレンです。

※価格にはすべて消費税が含まれています。

※「ノエル・ルージュ」「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るため、詳細は公式サイトをご確認ください。

■「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が漂う『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、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>