

王道のショートケーキをはじめ、博多あまおうや中山栗を使用したケーキをご用意 4 種類の『クリスマスケーキ 2026』を 10 月 15 日（木）より予約受付開始

川崎日航ホテル（所在地：神奈川県川崎市川崎区／総支配人：西 邦之）は、4 種類のクリスマスケーキの予約受付を 2026 年 10 月 15 日（木）より開始いたします。11 月 15 日（日）までは公式オンラインショップで、11 月 20 日（金）～12 月 13 日（日）の期間は、ペストリーショップ店頭で予約を承ります。



当ホテルでは、素材の味わいを生かした 4 種類のクリスマスケーキをご用意します。毎年好評をいただいている北海道根釧の生クリームと国産苺を使用した「苺のショートケーキ」をはじめ、愛媛県のブランド栗「中山栗のペースト」を使用した「中山栗のクリスマスモンブラン」、香り高く濃厚な「博多あまおう」を丸ごと味わえる「博多あまおうのショートケーキ」、さらにフランスのプレミアムチョコレートブランド「カカオバリー®」を使った「チョコレートのショートケーキ」を販売いたします。

『クリスマスケーキ 2026』概要

【予約期間】 ・WEB 予約：2026 年 10 月 15 日（木）～11 月 15 日（日）

・店頭予約：2026 年 11 月 20 日（金）～12 月 13 日（日）

※11 月 16 日（月）～19 日（木）は予約受付を行いません。

【お渡し期間】 2026 年 12 月 19 日（土）～20 日（日）、23 日（水）～25 日（金）10:00～19:30

【お渡し場所】 ペストリーショップ（川崎日航ホテル 1 階）

【ご予約・お問い合わせ】

・電話：ペストリーショップ TEL. 044-200-7575 〈10:00～20:00／第 3 火曜定休 ※12 月 15 日（火）を除く〉

・WEB：公式オンラインショップ <https://kawasaki-nikko-hotel-onlineshop.com/>

【公式サイト】『クリスマスケーキ 2026』特設ページ

<https://www.kawasaki-nikko-hotel.com/news/event/christmascake2026>

【クリスマスケーキラインアップ】



■苺のショートケーキ（限定 200 台）

北海道根釧の生クリームとホテルメイドのスポンジ、国産苺を合わせた2層仕立てのクリスマスケーキです。生クリームの豊かなコクと芳醇な風味が、苺の甘酸っぱさを引き立てます。

価格：5,800 円／サイズ：4 号（直径 12cm）

価格：7,300 円／サイズ：5 号（直径 15cm）

※サイズにより飾りが変わります。



■博多あまおうのショートケーキ（限定 80 台）

ホテルメイドのスポンジに、北海道根釧の生クリームと大粒の博多あまおうを丸ごと挟みました。トップにも苺をふんだんに飾り、クリスマスらしい華やかな見た目に仕上げています。

価格：9,800 円／サイズ：5 号（直径 15cm）



■中山栗のクリスマスモンブラン（限定 50 台）

愛媛県のブランド栗「中山栗」のペーストで、熊本産の栗の渋皮付き甘露煮を丸ごと包み込んだ、和栗尽くしのクリスマスモンブランです。ホテルメイドのスポンジに北海道根釧の生クリームを合わせ、2種類の和栗の食感と風味を生かした一品に仕上げました。

価格：9,500 円／サイズ：5 号（直径 15cm）



■チョコレートのショートケーキ（限定 80 台）

チョコレートのスポンジに、フランスのプレミアムチョコレートブランド「カカオバリー®」を使用した生チョコクリームと国産苺を重ね、2層に仕上げました。チョコレートの濃厚な味わいと、すっきりとした口どけをお楽しみいただけます。

価格：6,500 円／サイズ：4 号（直径 12cm）

価格：8,500 円／サイズ：5 号（直径 15cm）

※サイズにより飾りが変わります。

※料金は消費税が含まれます。

< 報道機関からのお問い合わせ先 >

川崎日航ホテル マーケティング室 前田／片山／宮崎

〒210-0024 神奈川県川崎市川崎区日進町 1 番地 TEL：044-233-5957／FAX：044-233-5869

E-mail：y-maeda@k.nikkohtl.co.jp HP：https://www.kawasaki-nikko-hotel.com