

2025 年 9 月 24 日
株式会社京王百貨店

昨年の事前予約売上は前年比2ケタ増と好調！今年は食べきりサイズや冷凍ケーキも充実

10月1日(水)より予約スタート「2025 Keio Christmas Cake」



京王百貨店では、10月1日(水)からクリスマスケーキの予約承りを開始します。2025年当社のクリスマスケーキのテーマは「未来への祝福～Blessed Christmas～」。“伝統的な技法を大切にしながら新たなセンスや芸術性を組み合わせ、時代に合わせた変化を楽しむ”をコンセプトに、京王百貨店限定販売25型を含む計61型のクリスマスケーキを展開します。

昨年、当社のクリスマスケーキの事前予約売上高は前年比約14%増と伸長しました。クリスマスが週半ばの平日だったこともあり、クリスマスイブの夕方以降にクリスマスケーキの受け取りが集中。仕事帰りにケーキとともに惣菜などを購入し、家でクリスマスディナーを楽しむというお客様が多く見受けられました。今年もクリスマスが週半ばの平日であることから、クリスマスパーティーなどは20日(土)・21日(日)に前倒して実施される方が多い傾向にあるとみています。そこで今期は、お届け専用・冷凍ケーキの展開を強化。昨年より冷凍ケーキのラインアップを増やし、さらにクリスマス前の週末にも楽しめるよう配送指定日を20日(土)～23日(火)の4日間に延長※します。そのほか、3号サイズなどの食べきりサイズを新たに展開するなど、さまざまなクリスマスの過ごし方に合わせて楽しめる多彩なクリスマスケーキをそろえます。※一部除外あり

◆概要

●予約承り期間 10月1日(水)～12月16日(火)

●申し込み方法

・店頭／新宿店 B1 階、聖蹟桜ヶ丘店 1 階「クリスマスケーキ承りコーナー」

トリエ京王調布店、ぷらりと京王府中店、キラリナ京王吉祥寺店「クリスマスケーキ承りコーナー」

※上記のサテライト店はご予約のみ店頭で承ります。お渡しは新宿店のみです。

・フリーダイヤル:新宿店 0120-593-335(10 時～19 時)、聖蹟桜ヶ丘店 0120-860-560(10 時～18 時)

・インターネット受付:shop.keionet.com

※クレジット決済、京王友の会お買物カード決済、PayPay 決済の場合:10月1日(水)10時～12月17日(水)正午

※コンビニ決済、ペイジー決済、銀行振込の場合:10月1日(水)10時～12月6日(土)18時

●商品お渡し 12月23日(火)、24日(水)、25日(木)

・新宿店 7 階 大催場「予約クリスマスケーキお渡しコーナー」(13 時～19 時 30 分)

・聖蹟桜ヶ丘店 7 階 特設会場(14 時 30 分～19 時)

■国内外の有名パティスリーや洋菓子店が手掛ける京王百貨店限定のクリスマスケーキを展開

伝統的な技法や食材へのこだわりを大切にしながら、新たなセンスや芸術性を組み合わせた京王百貨店限定の新作クリスマスケーキがそろいます。

①



②



③



④



⑤



⑥



① 京王プラザホテル「ショコラ・ノエル・プラン」(18×7.5×11cm)9,201円<30点販売予定>※酒微量1%未満
幸せを運んでくれる愛らしいフクロウを主役に、パティシエ厳選のチョコレートを使った新たな形のブッシュドノエル。切り株の中には、サワーチェリー入りのフォレノワールやテリーヌショコラを忍ばせました。

② ラブティックドゥ ジョエル・ロブション「ノエル フリュイルージュ」(直径14cm)6,801円<60点販売予定>
甘酸っぱい苺のムースとジュレ、フランボワーズが香るフィヤンティーヌのサクサクとした食感がアクセントに。赤い果実と芳醇なバニラクリームの上品な組み合わせです。

③ スマイルラボ「チーキー ターキー」(直径12cm)6,480円<40点販売予定>
ホワイトチョコレートで作ったターキーをのせた見た目のインパクトも抜群のクリスマスケーキ。チーズクリームムースとバイクドチーズケーキの2層で仕上げた濃厚な味わいのチーズケーキです。

④ ル・フレザリア パティスリー「エフェメール」(直径14cm)5,901円<30点販売予定>
濃厚なホワイトチョコレートのムースにとろりとしたクレームブリュレ、ザクザクとしたサブレやシュトロイゼルを組み合わせました。クッキー&クリームの新しい味わいを楽しめるクリスマスケーキです。

⑤ パーラーローレル「ノエル ショコラ カフェ」(直径14cm)5,940円<30点販売予定>
コーヒーとバニラのなめらかなクレームブリュレをベルギー産ミルクチョコレートのムースで包みました。ホワイトチョコレートで仕上げた白クマが丸太に座っているような見た目もかわいい一品です。

⑥ レ・アントルメ国立「ノーブルマロン」(直径15cm)5,616円<60点販売予定>※酒微量1%未満
厳選したマロンとナッツを焼き込んだタルト台に、なめらかなミルクチョコレートクリーム、自家製オレンジコンフィ、濃厚な味わいのマロンクリームを重ね、ホワイトチョコレートクリームを絞り、華やかに仕上げました。



⑦



⑧



⑨



⑩



⑪



⑫



⑦ ラ・メゾン アンソレイユタートル パティスリー「プライムタルト・ビジュ」(直径14cm)6,480円(40点販売予定)

カスタードクリームของタルトにホイップクリームを重ね、ベリーのマカロンを飾った京王百貨店限定のフルーツタルト。あまおう、シャインマスカットをはじめとする10種類のフルーツを贅沢に使用しています。

⑧ ビヤネートル「マロンカシス」(直径12cm)5,400円(40点販売予定)※酒微量1%未満

ほのかにカルダモンが香る栗のムースと栗の甘露煮を焼き込んだタルトに、カシスの酸味がアクセントに。中にココナッツのムースを忍ばせ、軽やかな味わいに仕上げています。

⑨ パティスリーQBG「リュミエール・ド・ノエル」(直径15cm)5,200円(40点販売予定)

イタリア産ヘーゼルナッツを使用したキャラメルクリームに、徳島県産・木頭ゆずとオレンジの爽やかなジュレを重ね、コーヒーが香るチョコレートムースで包みました。

※はちみつを使用しているため、1歳未満の乳児には食べさせないでください。

⑩ アンフィニ「ノエル フリュイテ」(直径14cm)5,994円(30点販売予定)※酒微量1%未満

淡いピンクの華やかな見た目と優しい味わいが楽しめるムースケーキ。生クリームやムースなどはメインにカシスを使用し、ブラッドオレンジのジュレ、ベリー、桃を合わせてフルーティーに仕上げました。

⑪ パティスリー レザネフォール「ノエルショコラフランボワーズ」(直径12cm)5,400円(50点販売予定)

※酒微量1%未満

キャラメルとトンカビーンズが香るムースショコラの中に、ヴァニラアングレーズムースやオレンジコンフィ、フランボワーズを忍ばせています。ムースショコラとマカロンショコラの相性も抜群です。

⑫ パティスリー ハヤトヤマダ「ヴァレンティナ」(直径14.5cm)6,001円(30点販売予定)

チョコレートムースとクリームは中国茶葉ジャルダンブルーで香り付けし、タルトの中にはチョコレートのフランと苺のコンポート、ナッツを重ねています。

■3号や缶ケーキのアソートなど、食べきりサイズを初特集

「ディナーの後に食べ切れるサイズ感のケーキがほしい」「さまざまなケーキを少しずつ楽しみたい」「比較的価格を抑えたい」など、さまざまなニーズに対応し、今年は食べきりサイズを初特集します。



＜画像左から＞

●パティスリー レザネフォール

「ノエルシャンティー ショコラ」(10.5×10.5×5cm)3,564円(50点販売予定)※酒微量1%未満 [京王百貨店限定販売](#)
しっとりとしたココアスポンジとチョコレート生クリームを重ねたチョコレートケーキ。中に忍ばせたラズベリーの甘酸っぱさとの組み合わせも抜群です。

●パティスリー コールトーン「クリスマスショートケーキ3号」(直径9cm)3,024円(60点販売予定) [京王百貨店限定販売](#)
口どけの良い生クリームとバターの風味が香るジェノワーズ生地との相性が絶妙なショートケーキ。デコレーションされたベリーとチーズムースもアクセントに。

●shirokane sweets TOKYO「クリスマスアソート4種」(各直径4.8cm)3,489円(100点販売予定) [京王百貨店限定販売](#)
4種が楽しめる“グラスケーキ”のアソート。山江栗、ベリー、チーズ、ショコラなど素材を活かした味わいです。クリスマスディナーの後のデザートとしてもおすすめです。

●パティスリー ハヤトヤマダ「ジャルル」(9×9×5cm)3,240円(30点販売予定) [京王百貨店限定販売](#)
甘い野イチゴの香りと酸味が特徴の中国茶葉ジャルダンブルーで香り付けしたガナッシュモンテのクリームをアーモンドショコラ生地でサンドしました。

■お届け専用・冷凍ケーキの展開を強化

昨年の6種から10種にラインアップを増やしたお届け専用・冷凍ケーキ。クリスマス前の週末にも楽しめるよう配送指定日を20日(土)～23日(火)の4日間に延長します。

※一部商品は21日(日)～23日(火)の指定日のみ、配送地域は一部除外があります。



＜画像左から＞

●パティスリー レザネフォール「ノエルマロンロワイヤル」(19.7×18.7×6.5cm)5,940円(50点販売予定)
酒微量1%未満、送料込み、解凍時間：冷蔵で約10時間 [京王百貨店限定販売](#)

●**NEW** キル フェ ボン「甘酸っぱいフルーツとサワークリームのタルト」(直径17cm)7,450円(30点販売予定)
送料込み、解凍時間：冷蔵で約12時間

●パティスリー・サダハル・アオキ・パリ「デギュスタシオン・ノエル」(8個入り※各商品3×3cm)4,644円(30点販売予定)
酒微量1%未満、送料込み、解凍時間：冷蔵で約4時間

●ピエール・エルメ・パリ「ミロワール フレーズ ピスターシュ」(直径15cm)7,020円(30点販売予定)
送料込み、解凍時間：冷蔵で約8時間

※本リリースに掲載の価格表示はすべて税込みです。画像はすべてイメージです。