

2026 年 10 月 8 日
株式会社京王百貨店

今年は定番のショートケーキやショコラケーキを強化！クリスマスを贅沢に過ごすラグジュアリーなケーキもそろそろ

「2026 Keio Christmas Cake」予約承り中！



京王百貨店では、10月1日（木）から2026年度のクリスマスケーキの予約承りを開始しました。今年度は「私たちがいちばん輝く、ご褒美クリスマス」をテーマに、京王百貨店限定販売19型を含む計59型を取りそろえます。

前年度はクリスマスが平日であったにもかかわらず、クリスマスケーキの事前予約売上高は前年（2024年度）比約21%増と好調に推移しました。物価高の継続を背景に日常生活での節約志向が高まる一方、特別な日を彩る消費意欲は堅調に推移しているといわれています。こうしたメリハリのある消費傾向を踏まえ、今年度は華やかでラグジュアリーなケーキも強化して展開します。また、当社において定番人気のショコラケーキやショートケーキは型数を増やし、引き続き冷凍配送ケーキもご用意します。

■有名パティスリーや洋菓子店が手掛ける、華やかでラグジュアリーなクリスマスケーキを展開

華やかなデコレーションや素材を使用した、特別感のあるクリスマスケーキがそろいます。1年頑張った自分へのご褒美や、大切な人と楽しむひとときに、見た目にも味わいにもこだわった贅沢なケーキを提案します。



●京王プラザホテル「エ克蘭・ドウ・ルージュ・ノエル」(19×8×9cm)

9,501円(50点販売予定) **京王限定販売**

宝石箱をイメージしたブッシュドノエル。チョコレートグラサージュで覆った抹茶とチョコレートの2種のケーキに、ルージュの花束を飾りました。

※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。



●ラ プティックドウ ジョエル・ロブション「ネージュ・ロゼ・ド・ノエル」
(直径14cm)6,801円<60点販売予定>**京王限定販売**

優しい甘さのショコラブランムースに爽やかな酸味のある苺のジュレ、豊かなココアのピスタチオブリュレを重ねました。香ばしいダックワーズピスタチオとフィアンティーヌの食感でアクセントを加えました。



●アンフィニ「ノエルカシスオランジュ」(直径12cm)5,940円
<30点販売予定>**京王および本店限定販売**※酒微量1%未満

カシスなどのベリー系コンポートとラベンダー香るブリュレを、オレンジムースで包みました。カクテルのカシスオレンジを思わせる味わいです。



●パティスリウドゥ・ボン・クーフ「ノエルショート フレーズ」
(直径15cm)6,210円<50点販売予定>**京王限定販売**

華やかなピンク色のクリームで仕上げたケーキ。苺シロップを染み込ませたスポンジ生地に、生クリームとマスカルポーネを合わせたクリーム、苺のコンポートを組み合わせました。
※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。



●ル・フレザリア パティスリー「ヴェイエ」(直径14cm)5,901円
<30点販売予定>**京王限定販売**

ショコラのムースの中に、フランボワーズやカシスなどの赤い果実を使用したコンフィチュールと、ベリーのクレームを合わせました。
※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。

■濃厚で贅沢なショコラケーキを強化展開

クリスマスケーキの定番の一つであるショコラケーキ。今年は、ショコラブランドやパティスリーなどが手掛ける商品を中心に展開します。



●**NEW**ジャン＝ポール・エヴァン
「グアヤキル ノエル」(15×6×5cm)
5,940円<30点販売予定>

カカオとアーモンドの香り高いビスキュイと濃厚なヴェネズエラ産カカオのムースを組合せた同店定番のガトーに、ショコラのツリーをデコレーションしました。

●**NEW**ラ・メゾン・デュ・ショコラ
「ビュッシュドウ ノエル カラカス」
(13×8.5×7cm)7,452円
<30点販売予定>

アーモンドとチョコレート生地、サクサクのスクランブル、ミルクチョコレートクリームを重ね濃厚なダークチョコレートムースで包みました。

●**NEW**デルレイ「シグネチャー 2026」
(直径12cm)6,912円
<30点販売予定>

マダガスカル産のカカオのチョコレートに、甘酸っぱいブラックベリーコンフィを加えました。上にはブランドアイコンのダイヤモンドショコラをトッピング。



●**NEW**メゾンショードン
「ノエル エスメラルダ」
(17×7×5cm)5,400円
(20点販売予定)

小麦粉を使わないショコラ生地とガナッシュを交互に4層ずつ重ねたケーキ。ショコラ生地のしっとりとした食感と、ガナッシュの濃厚な味わいを組み合わせています。



●ダロワイヨ
「ノエル ショコラ ヴァーニユ」
(直径12cm)6,480円
(50点販売予定)**京王限定販売**

サクサクとしたクルスティヤンとヴァニラのクレームをキャラメル風味のパバロワーズショコラで覆い、上品な味わいを楽しめます。



●**NEW**ブルディガラ
「ピッシュ・ド・ノエル」(14×7.5×6cm)
5,400円(30点販売予定)

口どけの良いチョコレートムースの中に、ピスタチオムースやマカダミアナッツ入りブラウニーを合わせた、濃厚なチョコレートケーキ。アクセントに甘酸っぱいフランボワーズとグリオットのジュレを忍ばせています。

■ホテルの贅沢なショートケーキが充実

定番のショートケーキが安定した人気を集めていることから、今年度はホテルが手掛ける、素材や製法にこだわった贅沢なショートケーキの型数を前年度より拡充しました。



●**NEW**ホテルニューオータニ(東京)パティスリーSATSUKI
「新スーパーあまおうショートケーキ」(直径18cm)15,660円(30点販売予定)
※酒微量1%未満

まろやかな甘みの太陽卵を使用したスポンジと、濃厚なコクの黒蜜入りスポンジを重ね、博多あまおうと九州大牟田産の生クリームを合わせました。2種類のスポンジと、なめらかな口どけが特徴のケーキです。
※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。



●**NEW**ヒルトン東京「オンクテュー・ア・ラ・フリーズ」(直径16cm)6,861円
(50点販売予定)**京王限定販売**※酒微量1%未満

口どけが良いなめらかな苺風味のピンク色のクリームにたっぷりの苺を用いたショートケーキ。しっとりときめ細かいスポンジがクリームとよく馴染みます。



●ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル「いちごのシンフォニー」
(直径15cm)7,344円(50点販売予定)

同ホテルで毎年人気のロングセラー商品。シンプルでありながらふんわりとしたスポンジとなめらかな生クリーム、甘酸っぱい苺が上品な味わいです。



●ロイヤルパークホテル「しっとりスポンジのクリスマスショートケーキ」
(13×11×10cm)5,940円
(50点販売予定)

ラズベリーシロップを入れて焼き上げた、しっとりときめ細やかなスポンジで、たっぷりの生クリームと苺をサンドしました。甘さを控えた軽い口どけの仕上がりです。

■京王限定販売の趣向を凝らした個性豊かなケーキやシェアしやすいミニケーキが登場

※下記商品は全て京王限定販売



＜画像左から＞

●パティスリー レザネフォール「ノエルファンタジー」(直径12cm)5,400円(50点販売予定)※酒微量1%未満

ホワイトチョコレートムースにラズベリーとオレンジを合わせ、フランボワーズジュレを忍ばせました。チョコレートコーティングで仕上げ、苺やブルーベリーを飾ったクリスマスケーキです。

●スマイルラボ「ノエル・トリケラ」(直径12cm)6,480円(40点販売予定)

アールグレイが香るムースに、アプリコットオレンジジュレ、キャラメルクリーム味の重なりを楽しめる同品。トップにはホワイトチョコレートで作ったトリケラトプスが位置し、インパクト抜群な一品です。

●ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー「プライムタルト・アンジュ」(直径14cm)6,980円(40点販売予定)

あまおう・シャインマスカット・洋梨・ピンクグレープフルーツなど、色とりどりの10種類のフルーツを飾り、マカロンを添えた華やかなタルトです。

●アントワヌ・カレーム「クリスマスプティフル 10個入」(各商品4.5×3cmまたは直径3cm)4,201円(80点販売予定)

フルーツのムースやアーモンド生地、ショートケーキなど、バリエーション豊かな10種のケーキ。一度にさまざまな味を楽しんだり、シェアしたり、思い思いにお楽しみいただけます。

■お届け専用の冷凍ケーキも展開します

お届け専用の冷凍ケーキのお申し込み・お支払い:10月1日(木)～12月10日(木)

※インターネット(コンビニ決済・ペイジー決済・銀行振込)お申し込み・お支払いは10月1日(木)10時～12月1日(火)18時まで。

配送指定日:12月20日(日)～23日(水)のいずれかを指定いただけます。※一部除外地域あり

※下記商品は全て送料込み



●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」(16.5×9.5×8cm)

5,940円(50点販売予定)

※酒微量1%未満

解凍時間:冷蔵で約4～6時間

●キル フェ ボン「新潟県しろね産“ル レクチエ”のタルト」

(直径15cm)7,517円

(20点販売予定)

解凍時間:冷蔵で約8～10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)

3,888円(30点販売予定)

※酒微量1%未満

解凍時間:冷蔵で約3時間

●ピエール・エルメ・パリ「ノマド モガドール」

(19×7×6.5cm)

7,290円

(30点販売予定)

※酒微量1%未満、

解凍時間:冷蔵で約8時間



◆概要

●2026 Keio Christmas Cake カタログ

<https://www.keionet.com/info/shinjuku/ebook/catalog/christmascake2026/>

●ご予約方法

①【インターネット】京王ネットショッピング (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(木)10時～12月17日(木)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(木)10時～12月7日(月)18時

②【店頭】10月1日(木)～12月16日(水)

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」

セレオ八王子店、トリエ京王調布店、キラリナ京王吉祥寺店、ぶらりと京王府中店「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。商品のお渡しは新宿店・聖蹟桜ヶ丘店からお選びいただけます。

③【お電話】10月1日(木)～12月16日(水)

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)

※お支払いは京王パスポートカード、または京王クレジットカードのみです。

●商品お渡し 12月23日(水)、24日(木)、25日(金)

・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)

※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。