



2026 年 11 月 1 日

パティシエ自慢の定番ケーキや 2026 年新作のスペシャリテをご用意

「湯本富士屋ホテルのクリスマスコレクション 2026」のご案内

湯本富士屋ホテル



国際興業グループの富士屋ホテル株式会社（本社：神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下 359/代表取締役社長 安藤 昭）では湯本富士屋ホテル（所在地：神奈川県足柄下郡箱根町湯本 256-1/取締役総支配人 飯田 慶）にて、2026 年のクリスマスを彩る特別スイーツとして、パティシエが手掛ける「クリスマスケーキ（3 種）」および「シュトーレン（2 種）」の全 5 種を限定販売いたします。

湯本富士屋ホテルがお届けする 2026 年のクリスマスコレクションは、素材の組み合わせや風味の重なり、そして食感のコントラストをパティシエが丁寧に仕上げた自慢のスイーツです。和栗と濃厚ビターショコラが織りなす奥深い味わいの「ブッシュ ド ノエル マロン ショコラ」や、チーズムースとフランボワーズの酸味が爽やかな「フリュイ ルージュ」をはじめ、定番の生クリームケーキやクラシカルなシュトーレンまで、特別なひとときを華やかに演出するラインナップを取り揃えました。ご家族や大切な方と過ごす聖夜に、贅沢な味わいをお楽しみください。

「湯本富士屋ホテルのクリスマスコレクション 2026」のご案内

■クリスマスケーキ

- 【予約受付期間】 2026 年 11 月 1 日（日）～12 月 18 日（金）
- 【予約方法】 ホテル公式サイト内予約フォーム/お電話/ウイステリア店頭にて
TEL: 0460-85-6111（9：00～17：00）
- 【お渡し期間】 2026 年 12 月 22 日（火）～12 月 25 日（金）
- 【お渡し場所】 ラウンジ ウイステリア
- 【お渡し時間】 10：00～17：00
- 【お支払い方法】 受取日当日に店頭にてお支払い（現金・クレジットカード決済・電子マネー決済）
オンライン予約フォームにてクレジットカード決済

※写真はイメージです。仕入れ状況等により飾りのデザインや仕様が一部変更となる場合がございます。



苺の生クリームケーキ 10cm 3,400 円 (税込)

苺の生クリームケーキ 15cm 4,300 円 (税込)

苺の風味を活かした、王道のクリスマスデコレーションケーキです。トッピングには苺をあしらい、赤鼻のトナカイが愛らしく駆ける聖夜を彩るデザインに仕上げました。甘酸っぱい苺となめらかな生クリームの絶妙なハーモニーが、クリスマスを華やかに演出します。



ブッシュ ド ノエル マロン ショコラ 6,000 円 (税込)

パティシエのスペシャリテとして贈る本作品は、定番のブッシュドノエルに和栗を贅沢に掛け合わせた自慢の一品です。甘さ控えめの濃厚ビターカカオが和栗の甘みと風味を鮮やかに引き立て、カシスと苺の爽やかなジュレや黒糖クランブルが奥深い食感と味のアクセントを奏でます。



フリュイ ルージュ 15cm 5,200 円 (税込)

口当たりの軽いチーズムースに、フランボワーズとアプリコットの奥行きのある酸味、ピスタチオの芳醇なコクを重ねた華やかなケーキです。鮮やかなルビー色のグラサージュを纏い、カットするとクリスマスカラー（赤・緑・白）の美しい層が現れる、特別な夜にぴったりの一品です。

■シュトーレン

【販売期間】 2026 年 11 月 27 日（金）～12 月 25 日（金）

【販売場所・時間】 ラウンジ ウイステリア 9：00～17：00

ピコット湯本駅前店 10：00～16：00 ※11 月中は 16：30 迄営業



シュトーレン 2,200 円 (税込)

抹茶のシュトーレン 2,600 円 (税込)

カットしたドライフルーツが口どけのよい王道のシュトーレンに加え、抹茶のシュトーレンが初登場。ナッツや白イチジクの食感に、抹茶と小麦が香ばしさを演出する一品です。日ごとに増す風味の変化とともに、クリスマスを待つアドベントのひとつときをお楽しみください。事前予約不要ですが、数量限定でのご用意となりますのでお早めにお買い求めください。

本件に関する報道各位からのお問合せは
湯本富士屋ホテル

営業部 総合予約課(広報担当) 手塚 麻由子

TEL:0460-85-6111 FAX:0460-85-9501

〒250-0392 神奈川県足柄下郡箱根町湯本256-1

<https://www.yumotofujiya.jp/>