

人気のSuicaのペンギン クリスマスケーキが今年も登場！ 『ホテルメトロポリタン クリスマスケーキ 2025』 10 月 1 日（水）より予約開始

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋 1-6-1 総支配人 伊藤茂夫）では 10 月 1 日（水）より、パストリーシェフ：高橋 正靖 監修による、クリスマスケーキのご予約受付を開始します。今年もSuicaのペンギンをモチーフに、クリスマスムードを盛り上げる可愛いデザイン「Suicaのペンギン ケーキ」が 4 種類登場し、定番のショートケーキと合わせ 5 種類をご用意いたしました。2～3 名様のお人数でお楽しみいただけるケーキや大人数でのパーティーに華を添えるケーキなど、シーンに合わせてお選びください。



©C.S/JR東日本/D

【予約期間】 2025年10月1日（水）10:00a.m.～ 12月16日（火）

【予約方法】 公式HPまたは JRE MALL（JR東日本が運営するECサイト）にて事前クレジット決済

※JRE MALLでは「Suicaのペンギン ケーキ」3種類を販売

公式HP https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake_bakery/christmascake2025.html

JRE MALL <https://shopping.jreast.co.jp/shop/s093/cat/9314>

【販売期間】 2025年12月20日（土）～ 12月25日（木）

【お渡し時間】 12:00p.m.～7:00p.m.

【お渡し場所】 ホテルメトロポリタン 1F ケーキ＆ベーカリーショップ前特設ブース

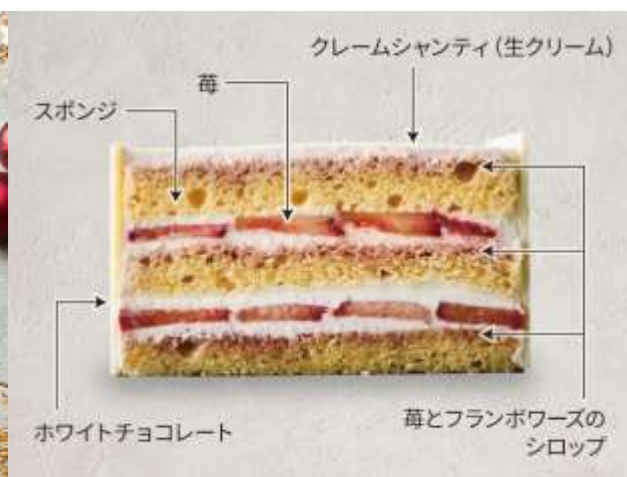
【お問い合わせ】 03-3980-5533 レストラン予約（10:00a.m.～8:00p.m）

人気のSuicaのペンギン ケーキ

毎年人気で早々に販売予定数量に達してしまう「Suicaのペンギン ケーキ」シリーズ。今年も新たなデザインのケーキをご用意しました。特別な日に、可愛いケーキとともにホテルパティシエの味をお楽しみください。

©C.S/JR東日本/D

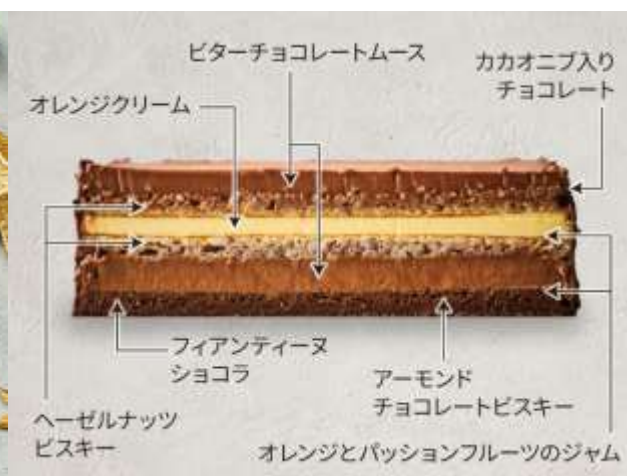
◆Suicaのペンギン ショートケーキ プレゼントボックス



【料金】¥7,000／会員価格¥6,300 【サイズ】横16cm×縦10.5cm

大切な人への贈り物をイメージした、Suicaのペンギンと子ペンギンが並んだ可愛い小さなプレゼントボックスのショートケーキです。しっとりとしたスポンジに苺とフランボワーズのシロップを染み込ませ、異なる脂肪分のクリームを独自の配合でブレンドした、クリーミーなコクと軽やかな口溶けのクリームシャンティとスライスした苺を重ねました。サイドはホワイトチョコレートで飾り、華やかなプレゼントボックスに見立てました。箱を開ける瞬間のわくわく感と、上質な味わいを同時に楽しめるクリスマスにぴったりの一品です。

◆Suicaのペンギン ガトーショコラ クリスマスアート



【料金】¥7,000／会員価格¥6,300 【サイズ】横15cm×縦15cm

サンタクロースの帽子を被ったアールグレイ風味のミルクチョコレートムースのSuicaのペンギンと、ベルガモット風味のホワイトチョコレートムースの子ペンギンが額縁の中におさまリ、まるでアートのようなチョコレートケーキです。アーモンドチョコレートとヘーゼルナッツのビスキーに、サクサク生地のフィアンティーヌショコラ、オレンジとパッションフルーツのジャム、オレンジクリーム、ビターチョコレートムースを重ねました。サイドはカカオニブ入りのチョコレートでコーティングし、食感も楽しいチョコレート好きにはたまらない逸品です。

◆Suicaのペンギン ストロベリーマスカルポーネ ハッピークラッカー



【料金】¥6,000／会員価格¥5,300 【サイズ】直径 13.5 cm

「Suicaのペンギンがクラッカーを持って、サンタクロースの袋から飛び出してくる」、そんなクリスマスをイメージした光景をケーキで表現しました。Suicaのペンギン部分は木苺ゼリー入りのパニラムースとオレンジクリーム入りのビスターチオビスキーが織りなす、甘味と酸味のバランスがとれた味わいです。艶やかな光沢が美しい下層部分は、苺とルバーブのゼリーとヨーグルトのババロア、オレンジのビスキーを苺とマスカルポーネムースで包み、甘酸っぱいベリーとチョコレートのグラサージュでコーティングしました。鮮やかなグリーンが映える濃厚なビスターチオクリームとともにご堪能ください。

◆Suicaのペンギン クリスマスパートーケーキ



【料金】¥20,000／会員価格¥18,000 ≪1日個数限定≫ 【サイズ】横 28cm×縦 39 cm

華やかなデコレーションに仕上げたパーティーサイズのケーキは、約 12 人でシェアできるビッグサイズ。

ココア風味のスポンジで、苺・バナナ・フランボワーズとチョコレートクリームをサンドしました。

アイシングクッキーはパティシエがひとつひとつ手作りの特製です。

こだわりの定番ケーキ

◆シャン・ド・フリーズ



【料金】¥6,000／会員価格¥5,000 【サイズ】直径 15 cm

色鮮やかな苺やブルーベリーがケーキに映える、定番ながらも洗練されたショートケーキです。

ホテルパティシエこだわりのクリームシャンティは、異なる脂肪分のクリームを独自の配合でブレンドすることでミルキーなコクと軽い口溶けが苺の酸味を引き立て、最後の一口まで飽きのこない上品な味わいに仕上げました。丁寧に焼き上げたしっとりとしたスポンジに苺とフランボワーズのシロップを染み込ませ、クリームシャンティとスライスした苺をサンドしました。ホテルメイドならではの贅沢な一品をぜひご堪能ください。

※Suicaのペンギン スイーツが写っている画像を使用される際は©C.S/JR東日本/Dを画像内もしくは文章の最後にご掲載ください。

SuicaはJR東日本の登録商標です。

※各ケーキとも販売予定数量に達し次第、販売終了となります。

※仕入れの状況により、食材や装飾が一部変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※価格には消費税が含まれております。

※写真はイメージです。

＜本件に関するお問い合わせ＞

日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン

総支配人室 営業企画グループ：高田（たかだ）・金子（かねこ）

TEL：03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通） E-MAIL：promotion@metropolitan.jp

HP：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/> 最新情報は SNS でも配信しております。[facebook](#) [Instagram](#)