



人気のSuicaのペンギン クリスマスケーキ
この時期限定の新デザインが今年も登場！
『ホテルメトロポリタン クリスマスケーキ 2026』
10 月 1 日（木）より予約受付開始

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋1-6-1 総支配人 桃谷健志）では2026年10月1日（木）より、パストリーシェフ 高橋 正靖 による「クリスマスケーキ2026」のご予約受付を開始いたします。今年も大人気のSuicaのペンギンをモチーフにした、クリスマスムードを盛り上げる愛らしいデザインの「Suicaのペンギン ケーキ」4種類に加え、定番のショートケーキを合わせた全5種類をご用意いたしました。2～3名様でお楽しみいただけるサイズから大人数のパーティーに華を添える大型ケーキ、こだわりの厳選食材を使用したプレミアムな味わいのケーキまで、利用シーンに合わせてお選びいただけます。



©C.S/JR東日本/D

【予約期間】 2026年10月1日（木） 10:00a.m.～ 12月15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」2種類を販売

公式HP https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake_bakery/christmascake2026.html

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

【お渡し期間】 2026年12月19日（土）、20（日）、24日（木）、25（金）、26（土）

【お渡し時間】 12:00p.m.～7:00p.m.

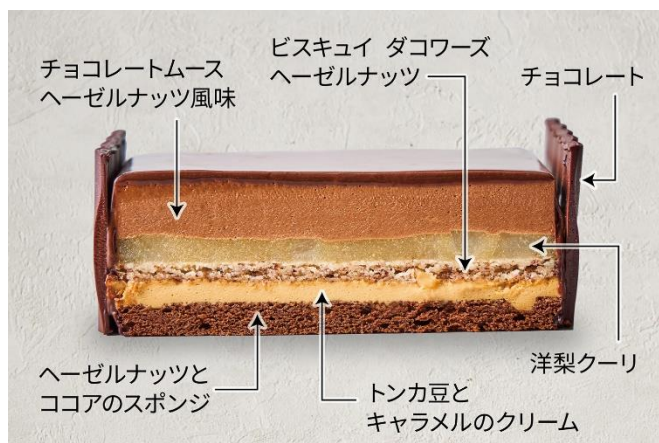
【お渡し場所】 ホテルメトロポリタン 1F ケーキ＆ベーカリーショップ前特設ブース

【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いたしました。可愛い見た目ながら、本格的なホテルパティシエの味をお楽しみいただけます。ご家族やご友人、大切な方と過ごす特別な日に、笑顔と華やかさを添える逸品です。ぜひお早めにご予約ください。

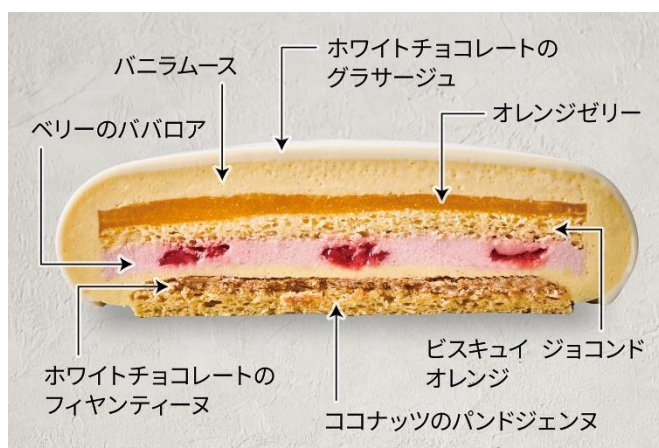
◆Suicaのペンギン ブッシュドノエル



【料金】¥7,800／会員価格¥7,000 【サイズ】横14cm×縦14cm

サンタ帽をかぶったSuicaのペンギンと、切り株に乗った子ペンギンが愛らしいスクエア型のブッシュドノエルです。ヘーゼルナッツ風味のチョコレートムースや洋梨の果肉入りクーリ、トンカ豆とキャラメルの濃厚なクリームが美しく重なります。ナッツの香ばしさと爽やかな洋梨の酸味が、深みのあるチョコレートの味わいに絶妙な奥行きを与えます。周囲を囲む立体的なチョコレートと、苺や4種類のナッツがトッピングされた賑やかな装飾がクリスマス感を演出。見た目の可愛らしさはもちろん、シェフのこだわりが詰まった多層構造による奥深い味わいをご堪能いただけます。大切な方と一緒に過ごす聖夜を彩る逸品です。

◆Suicaのペンギン クリスマスオーナメント

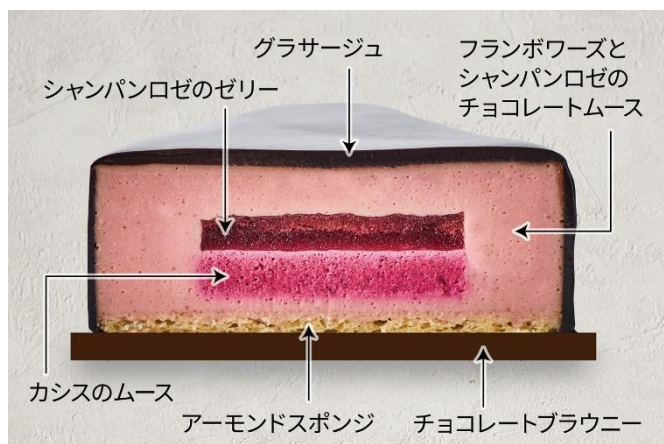


【料金】¥7,800／会員価格¥7,000 【サイズ】直径 18cm

思わずツリーに飾りたくなるようなオーナメントに見立てた、Suicaのペンギンと子ペンギンがキュートなホールケーキです。表面を艶やかなホワイトチョコレートのグラサージュで覆い、やさしい甘さのバニラムースで包み込みました。中には爽やかな酸味のオレンジゼリーと華やかなベリーのババロアを重ね、絶妙な甘みと酸味のバランスに仕上げています。ベースにはココナッツのパンドジェンヌとサクサク食感がアクセントになったホワイトチョコレートのフィランティーヌを敷き詰めました。フルーティーな風味と豊かな食感のコントラストをお楽しみいただけます。

～愛らしさと上質な食材が織りなす、数量限定の特別な逸品～

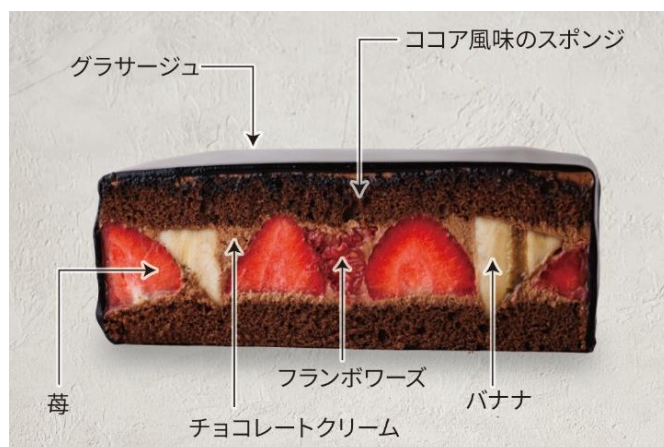
◆Suicaのペンギン プレミアム «1日10台限定»



【料金】¥10,000／会員価格¥9,000 【サイズ】横12cm×縦17cm

Suicaのペンギンと、サンタの帽子をかぶって寄り添う子ペンギンが目を惹く大人向けプレミアムケーキです。カシスのムースとポメリーのシャンパンロゼを使用したゼリーで、カクテル“キールロワイヤル”を思わせる洗練された味わいを表現。ヴァローナ社のチョコレート「インスピレーション・フランボワーズ」を合わせたムースが、甘美で華やかな香りを引き立てます。さらに濃厚なジャージークリームや「那須御養卵」、カカオ80%チョコレートなど、パティシエがこだわり抜いた贅沢な食材を凝縮。香ばしいアーモンドスポンジと濃厚なチョコレートブラウニーが重なり合い、重厚感あふれる層を織りなします。愛らしいビジュアルと上質な食材が織りなす贅沢な味わいは、特別な一夜を華やかに彩ります。

◆Suicaのペンギン クリスマスパティーケーキ «1日4台限定»

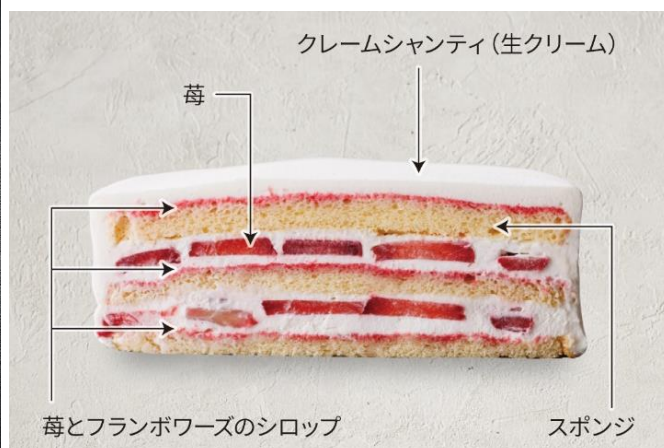


【料金】¥18,000／会員価格¥16,200 【サイズ】横28cm×縦39cm

大人数でのパーティーシーンを華やかに盛り上げる、約12名様でシェアできる存在感抜群のビッグサイズのケーキです。艶やかなグラサージュで仕上げた大きなSuicaのペンギンがパーティーの主役としてインパクトを放ちます。風味豊かなココアスポンジで、甘酸っぱい苺やフランボワーズ、まろやかなバナナとリッチなチョコレートクリームをサンドしました。周りにはフレッシュフルーツとホイップクリームをあしらひ、華やかなデコレーションで特別なクリスマスを演出いたします。

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

鮮やかな苺とブルーベリーが華やかに彩る、王道かつ洗練されたショートケーキです。

ホテルパティシエ自慢のクリームシャンティは、脂肪分の異なる生クリームを独自にブレンド。濃厚なミルクのコクとふんわり軽い口溶けを両立させ、苺の甘酸っぱさを引き立てる上品な味わいに仕上げました。丁寧にしっとり焼き上げたスポンジには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贅沢にサンドしました。ホテルメイドならではの深みのある美味しさは、最後の一口まで飽きずにお楽しみいただけます。

ホテル特製 クリスマスシュトレン

くるみ、アーモンドと 5 種類の洋酒に漬け込んだドライフルーツがたっぷり入った、歯切れの良い食感が特徴のホテルメトロポリタン特製シュトレンです。少しずつ切り分けながら味わいの変化を楽しめる、クリスマス時期の定番菓子もぜひ一緒にお楽しみください。

【ご予約期間】2026 年 10 月 1 日（木）～12 月 20 日（日）

※受け取り日の 5 日前まで

【販売について】場所：1F ケーキ＆ベーカリーショップ【店頭販売のみ】

期間：2026 年 11 月 25 日（水）～12 月 25 日（金）

【価格・個数】1 本（18cm） ¥2,700（10 本 / 日）

ミニサイズ（1 個） ¥600（15 個 / 日）



※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）・新藤（しんどう）

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](#)