

2026 年 9 月 11 日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
「銀座マキシム・ド・パリ」 幻の名品“苺のミルフィーユ”がクリスマスケーキで登場
ペストリーシェフ 佐藤が贈る新作 2 種を含む全 5 種を販売
ペストリーショップ「ドーレ」にて 10 月 1 日（木）より予約スタート

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2026 年のクリスマスケーキの予約受付をペストリーショップ「ドーレ」(B1F) 10 月 1 日（木）よりスタートします。今年は、幻の名品を 25 年ぶりに再現した「ノエル ミルフィーユ」と「ノエル ブラン」の新作 2 種が登場。あわせて「ノエル ショコラ〜チュアオ〜」「あまおう苺のショートケーキ」「サパン ドゥ ノエル」の 5 種類をラインナップします。

ペストリーシェフ佐藤の磨き抜かれた技術と、素材への深いこだわり。そのひとつひとつから、洗練されたデザインと幾層にも重なり合う味のハーモニーが生まれます。今年のクリスマスケーキは、スタイリッシュかつ上品な装いのもと、見た目の美しさと奥深い味わいを兼ね備えた、心に残る逸品の数々をお届けします。なかでもぜひ味わっていただきたい新作が「ノエル ミルフィーユ」です。「銀座マキシム・ド・パリ」で多くの人々を魅了した幻の“苺のミルフィーユ”を、25 年の時を経て再構築した一品。その復活の背景には、ペストリーシェフ佐藤と、かつてマキシム時代に師事した師匠 植村 翁氏との再会という物語があります。コアントローがふわりと香る濃厚なカスタードクリームに、軽やかにほどけるさくさくのパイ生地、みずみずしい苺と香ばしいスライスアーモンドを重ね、華やかで贅沢かつ懐かしの味わいに仕上げました。もう一つの新作は、ご家族で楽しめるムースケーキ「ノエル ブラン」。ホワイトチョコレートムースに紅茶のプディング、ルバーブ、苺のジュレを三層に重ね、爽やかな酸味と上品な甘さに仕上げました。あわせて、ベネズエラ産チュアオチョコレートを使った「ノエル ショコラ〜チュアオ〜」、「あまおう苺」と北海道産生クリームが魅力の「あまおう苺のショートケーキ」、クリスマスツリーに見立てた遊び心満点の「サパン ドゥ ノエル」など、ペストリーシェフ佐藤ならではの個性あふれる品々をご用意いたします。

心を込めて仕上げた横浜ベイシェラトンホテルのクリスマスケーキを囲みながら、ご家族や大切な方とともに、心に残るクリスマスのひとときをお過ごしください。



幻のミルフィーユを含む 5 種類のクリスマスケーキ

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

〒220-8501 神奈川県横浜市西区北幸1-3-23 T 045 411 1111 F 045 411 1343

URL : <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/>

X : <https://x.com/yokohamsheraton> Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama/
Wedding Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/ LINE ID : sheratonyokohama

【クリスマス コレクション 2026 概要】

- 予約受付期間：10月1日（木）～12月12日（土）
- 引渡期間：12月19日（土）～12月25日（金） 店頭・予約にて販売
- 引渡場所：ペストリーショップ「ドーレ」/ B1F
- 営業時間：10:00 - 19:00
- ご予約・お問合せ：レストラン総合予約 045-411-1188（10:00～19:00）
<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/dorer/>
<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/313/>
- 内容・料金：

『ノエル ミルフィーユ』

22,000 円（25cm×8.5cm H7cm）限定 30 台

「銀座マキシム・ド・パリ」で多くの人々に愛された、幻の“苺のミルフィーユ”。その伝統の味わいが、ペストリーシェフ佐藤と、かつての師匠 植村氏との再会をきっかけに、時を超えて蘇りました。コアントローが香る濃厚なカスタードクリームに、軽やかでさくさくのパイ生地、みずみずしい苺を贅沢に重ね、香ばしいスライスアーモンドを添えて華やかに仕上げています。受け継がれた技と想いが詰まった、クリスマスを彩る特別な逸品です。



幻の苺のミルフィーユ 「ノエル ミルフィーユ」



断面イメージ

■「銀座マキシム・ド・パリ」は、パリの名店「マキシム・ド・パリ」の海外分店として1966年に銀座に開業し、本場フランスの美食文化を日本に伝えたレストラン。“苺のミルフィーユ”は「銀座マキシム・ド・パリ」で長年愛された看板デザートのひとつ。コアントローを効かせた濃厚なカスタードクリームと、幾層にも折り重ねたさくさくのパイ生地、みずみずしい苺を贅沢に重ねた逸品で、多くの常連客を魅了しました。閉店とともに姿を消し、“幻のミルフィーユ”として語り継がれてきました。



「銀座マキシム・ド・パリ」
当時の総支配人と植村 翁氏



「銀座マキシム・ド・パリ」の
“苺のミルフィーユ”

『サパン ドゥ ノエル』

30,000 円 (20 cm×H25 cm) 限定 20 台

ホワイトチョコレートクリームを贅沢に使用し、クリスマスツリーに見立てて仕上げた、見た目にも華やかなスペシャルケーキです。フランス・ヴァローナ社製のホワイトチョコレートを使用したガナッシュモンテクリームと、きめ細やかな食感のスポンジ、そしてたっぷりの苺を幾層にも重ねた上品な甘さとフルーティーな味わいが広がる逸品です。ツリーの土台部分の板チョコレートに、ドライフルーツやナッツをあしらったオーナメントを飾り付け、クリスマスの気分をより一層引き立てます。土台の板チョコレートは、砕いてそのままお召し上がりいただくほか、温めたミルクに溶かしてホットチョコレートにして楽しむのもおすすめです。見た目の可愛らしさだけでなく、味わいにもこだわった佐藤シェフの遊び心が随所に光る記憶に残るケーキです。



クリスマスツリーに見立てた「サパン ドゥ ノエル」



土台のチョコレートは
ホットチョコレートに



断面イメージ

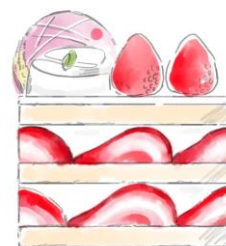
『あまおう苺のショートケーキ』

13,000 円 (25cm × 8.5cm H7cm) / ハーフ 8,000 円 (12.5cm × 8.5cm H7cm)

ふんわりとした食感と上品な甘さが魅力の長方形スタイルのショートケーキ。スポンジには、バターを使わず生クリームとはちみつを使用することで、コクを加える独自製法を採用し、しっとり、ふんわりした口当たりに。濃厚な北海道産の生クリーム（脂肪分 40%）と、イチゴの爽やかな酸味と甘みが重なり、主役の「あまおう苺」の風味を最大限に引き立てます。素材の良さと職人技が生きる、横浜ベイシェラトンホテルならではのクリスマスショートケーキです。



「あまおう苺のショートケーキ」ハーフサイズも



断面イメージ

『ノエル ショコラ〜チュアオ〜』

9,000 円 (15cm × H5cm)

シンプルながらも奥深い味わいを楽しめるクリスマスケーキ「ノエル ショコラ〜チュアオ〜」。主役の“チュアオ”のショコラで仕立てた濃厚なムースとキャラメルムースのほろ苦さをアクセントに、豊かな風味の層を生み出しました。中心部分にはヘーゼルナッツのキャラメリゼを忍ばせ、デコレーションにはシェフのスペシャリテ、マカロンショコラと繊細なチョコレート飾りを添えた、見た目にも華やかなケーキです。



マカロンがあしらわれた「ノエル ショコラ〜チュアオ〜」



断面イメージ

『ノエル ブラン』

7,000 円 (15cm × H5cm)

ご家族みなさまで楽しめる、クリスマス限定のムースケーキ「ノエル ブラン」。雪のように白く美しいホワイトチョコレートとサワークリームのムースの中に、香り豊かな紅茶のブリュレ、やさしい酸味のルバーブ、甘酸っぱい苺のジュレを三層に重ねました。なめらかなムースを口に運ぶと、それぞれの味わいが重なり合い、華やかで奥行きのある味わいが広がります。上品な甘さと爽やかな酸味のバランスにこだわった、聖夜の食卓を彩る一品です。



三層に重なった奥行きのある味わい「ノエル ブラン」



断面イメージ



【ペストリーシェフ 佐藤 浩一（さとうひろかず）プロフィール】

「銀座マキシム・ド・パリ」にてパティシエとしてのキャリアをスタート。10年にわたる研鑽の中でフランス菓子の奥深い世界に魅了され、渡仏。2000年、パリに誕生した「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」の創業時よりスーシェフとして携わり、日本国内各店の立ち上げにも貢献。

素材本来の持ち味を丁寧に引き出しながら、異なる食感のパートを組み合わせ、凝縮感のある味わいのケーキを追求。華やかな装飾を控えたシンプルでスタイリッシュなデザインが特徴で、多くのお客さまから高い評価を得ている。スペシャリテは、チョコレートの豊かな香りと深みを引き出したケーキやマカロン。繊細な食感とともに、印象に残る味わいを多くのファンに提供しつづけている。

2025年8月より、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ ペストリーシェフに着任。世界中のお客さまが集うシェラトンの舞台上、国際的な感性と経験を活かし、横浜の地にふさわしい唯一無二のスイーツを皆さまにお届けします。

【ペストリーショップ「ドーレ」のクリスマスアイテム 概要】



『シュトレン』

■料金：4,000 円（20cm）

■期間：11月1日（日）～12月25日（金）

クリスマスイブの4週間前からイブ当日までの期間、日ごとに熟成が進むシュトレンを少しずつ味わいながらクリスマスを迎える、ドイツの伝統的な発酵菓子です。ベーカリーシェフ森広が手掛ける、定番人気の逸品です。



『クグロフ』

■料金：1,500 円 M（16cm）／ 1,900 円 L（20cm）

■期間：12月1日（火）～12月25日（金）

王冠のような形、斜めに通った柔らかな曲線が印象的な、フランス・アルザス地方でお祝いやお祭りの際に登場する伝統的なお菓子です。



『クリスマスハンパー』

■料金：13,000 円

■期間：11月1日（日）～12月25日（金）

ベーカリーシェフ 森広 竜司が手掛ける、毎年大人気のシュトレンやシャンパン（G.H.MUMM）、選りすぐりの逸品をバスケットに詰め込んだクリスマスを彩るハンパーは、ホームパーティーにも、また大切な方への贈り物としても最適です。

ペストリーショップ【ドーレ】

忙しい1日に、ふと立ち寄りたくなる小さな贅沢がある——。ペストリーショップ「ドーレ」は、1998年のホテル開業以来、横浜の日常に寄り添い続けるペストリーショップです。ホテルメイドの焼きたてパンをはじめ、季節の素材を活かした多彩なケーキや焼き菓子など 50 種以上を展開。「食ベログ パン EAST 百名店」への選出や、神奈川県内のパン人気ランキングで上位に輝くなど、ホテルクオリティの味をカジュアルに楽しめる名店として親しまれています。仕事帰りやお買い物の合間に、日々の暮らしを一步豊かにする特別な美味しさをお届けします。

■場所：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 地下1階

■時間：10:00～19:00

■詳細・予約：<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/dorer/>



備考：

※記載料金には、消費税が含まれます。 ※写真はイメージです。

※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

※最新の情報はホテル公式ホームページをご確認ください。<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/>

【お客様からのご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 045-411-1188 (10:00～19:00)

<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/dorer/>

<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/313/>

シェラトンホテル&リゾートについて マリオット・インターナショナルが展開するブランドであるシェラトンホテル & リゾートは、世界の 70 カ国以上に及ぶ国と地域に展開する 440 軒以上のホテルで、ゲストが旅を最大限に楽しむお手伝いをしています。革新的な体験、独自のデザイン、多岐にわたるチャンネルによるマーケティング、そしてサービスの強化などを今後も充実させ、ブランドの価値を高めてまいります。詳細は <http://www.sheraton.com> または、Facebook や Twitter([@sheratonhotels](https://twitter.com/sheratonhotels))、Instagram([@sheratonhotels](https://www.instagram.com/sheratonhotels))をご覧ください。シェラトンは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

マリオット・インターナショナルについて マリオット・インターナショナル（NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ）は、133 カ国・地域に 30 のブランド、合わせて 7,600 軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。当社は、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy™（マリオット ボンヴォイ）を提供しています。詳しい情報は、www.marriott.com をご覧ください。また最新の企業ニュースは、www.marriottnewscenter.com をご覧ください。Facebook や @MarriottIntl にて Twitter と Instagram でも情報発信しています。

Marriott Bonvoy について マリオット・インターナショナルのトラベルプログラム、Marriott Bonvoy（マリオット ボンヴォイ）は、当社の持つ 30 のホテルブランドおよびホームレンタルサービスであるホーム & ヴィラ・バイ・マリオット・インターナショナルでご利用いただけます。会員の皆様は、滞在ごとにポイントの獲得や交換が可能で、アメリカン・エクスプレスと提携したクレジットカードをご利用いただくとより早くポイントを貯めることができます。当プログラムは、会員限定体験やデスティネーションツアーのほか、Marriott Bonvoy Moments（マリオット ボンヴォイ モーメンツ）にてアドベンチャーの数々を提供しています。会員の方が Marriott.com で直接ご予約いただくと、無料の高速 Wi-Fi 接続や会員限定の特別料金をご利用いただけるほか、マリオットのモバイルアプリでは、モバイルチェックイン & チェックアウト、モバイルリクエスト、また一部のホテルではモバイルキーがご利用いただけます。Marriott Bonvoy への無料会員登録やプログラムについての詳細は、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。Marriott Bonvoy アプリをダウンロードするには、<https://mobile-app.marriott.com/ja-jp> にアクセスしてください。Facebook、Twitter、Instagram でも随時情報を発信しています。