

報道関係各位

【ホテル日航熊本】「クリスマスケーキ 2026」の予約受付を10月1日より開始
熊本産の苺や九州産の生クリームを使用したショートケーキなど、3種をご用意

ホテル日航熊本（熊本市中央区上通町、総支配人：天方裕二）では、2026年10月1日（木）より、素材の組み合わせや食感に趣向を凝らした、ホテルパティシエこだわりの「クリスマスケーキ 2026」の予約受付を開始いたします。



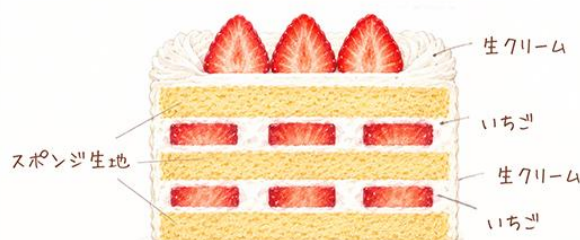
本年のクリスマスケーキは、ご家族で楽しめる王道の「ガトーフレーズ」、華やかな赤が印象的な「ビッシュドノエル・ルージュ」、大人のクリスマスにおすすめの「ノエル・ショコラ」の3種をご用意します。

また、10月1日（木）から11月15日（日）までの早期予約期間は、いずれも通常価格から500円引きいたします。

<クリスマスケーキ 2026>

■ガトーフレーズ／5,500円（直径15cm）

口どけの良い自家製スポンジに、熊本・山都町のなかはた農園の苺を合わせた長年愛されるショートケーキです。主に九州産の生クリームを使用し、軽やかな味わいに仕上げています。



■ビッシェドノエル・ルーシュ／6,000 円（長さ 15cm）

苺のコンフィチュール、バニラのムース、苺のムースを重ね、表面を苺のジュレで仕上げたルージュ色のビッシュドノエルです。底には苺のサブレを敷き、側面にはダークチョコレートと木苺のチョコレートを合わせました。苺の甘酸っぱさに、バニラの芳醇な香りやチョコレートのコクが調和する一品です。



■ノエル・ショコラ／6,000円（直径12cm）

フランス・ヴァローナ社のカカオ 70%のショコラ「グアナラ」を使用したショコラムースケーキです。中央にはピスタチオのブリュレとバニラクリームを忍ばせ、底に敷き詰めたヘーゼルナッツのクリスティアンがなめらかなムースの中に香ばしいアクセントを加えています。



＜「クリスマスケーキ 2026」販売概要＞

【予約開始日】2026年10月1日（木）より ※予定数に達し次第終了

【お渡し期間】 2026年12月22日（火）～25日（金）10：30～19：00

【お渡し場所】 ホテル日航熊本 1階 ティー&カクテルラウンジ「ファウンテン」

【早期予約期間】 2026 年 10 月 1 日（木）～11 月 15 日（日）

期間中のご予約で、3商品すべてを通常価格から500円引きいたします。

【ご予約・お問い合わせ】

ティー&カクテルラウンジ「ファウンテン」TEL.096-211-1603（10：00～18：30）

公式サイト：<https://nikko-kumamoto.co.jp/restaurant/fountain/>

【本件に関する報道機関からのお問合せ先】

ホテル日航熊本 経営企画室 古庄 舞

〒860-8536 熊本県熊本市中央区上通町 2-1

TEL:096-211-1487／FAX:096-211-1228

E-mail:soinfo@nikko-kumamoto.co.jp

◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションです。また、広さ1,500㎡、最大1,500名様をお迎えすることができる熊本最大級の宴会場や600㎡の中宴会場、11の小宴会場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけます。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは復旧へ向かう熊本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆとりの空間です。