

小田急オリジナルケーキに注目！
小田急百貨店新宿店「2026 年 クリスマスケーキ」
～ 9 月 30 日から EC サイトにて予約受付をスタート ～

小田急百貨店新宿店では、9 月 30 日（水）から EC サイト「小田急百貨店オンラインショッピング」にて 80 種以上を揃えるクリスマスケーキの予約承りを開始します。

2026 年のクリスマステーマは「Sparkling Harmony（スパークリング ハーモニー）」。大切な人や家族と過ごすひとときを、きらめきと調和に満ちた特別な時間にしてほしいという想いを込めました。今年初登場のブランドによる注目のクリスマスケーキや、小田急百貨店でしか購入できないオリジナルケーキを紹介します。華やかな見た目と、多彩な素材が奏でるハーモニーを堪能できるケーキを取りそろえました。



<今年初登場の注目ブランド>

華やかなデザインとこだわりの味わいを楽しめる、個性豊かなクリスマスケーキが登場します。

①



②



③



④



①**新登場！小田急オリジナル『アンシビット』サンティアン**（直径約 12cm）5,600 円【限定 30 台】
今年のテーマでもある“スパークリングハーモニー”をイメージ。ローズ、赤桃、ベリー、ピスタチオ、マールドシャンパーニュを重ね、それぞれが特徴を消すことなくハーモニーを奏でようバランスよく仕上げました。艶やかなグラサージュ、パールで仕上げたホワイトチョコの雪の結晶など、一目でクリスマスを感じられる華やかなリースのように仕上げました。

②**新登場！小田急オリジナル『エンメ』ティラミススフレ フロマージュ**（直径約 12cm）5,940 円【限定 30 台】

フランス産の爽やかなクリームチーズを使用して、フワッ、シュワッ、トロッとした新食感のスフレチーズケーキを、滑らかなマスカルポーネとコーヒーのムースで包み込みました。『エンメ』では定番の柑橘とティラミスの組み合わせで、いろいろな食感を楽しめるクリスマスケーキです。みんなが大好きな“ティラミス”とふわふわ新食感の“スフレチーズケーキ”を合わせて子どもも大人も楽しめる味わいに仕上げました。

③**新登場！小田急オリジナル『八芳園洋菓子店』アベロ**（直径約 14cm）5,940 円【限定 30 台】

柚子香る、濃厚ショコラ。ヘーゼルナッツとミルクチョコレートのコクのあるムースをブロンドチョコレートグラサージュで包み、軽やかな口どけに仕上げました。センターのゆずジュレとゆずクリームが爽やかなアクセントとなり、ボトムのクランブルとブラリネがザクザクとした食感を添えます。ベージュを基調とした温かみのある佇まいとともに、幅広い世代の方にお楽しみいただける一品です。

④**新登場！『ル ショコラ ドゥ アッシュ』ノクターン**（直径約 12cm）5,200 円【限定 30 台】

なめらかなムースショコラの中に、コーヒーの香りを閉じ込め、サクサクとした食感のクルスティアンがアクセントを添えます。ショコラのコクとコーヒーの芳醇な香りがゆっくりと広がる、冬の夜を優雅に彩る一品に仕上げました。香り高いコーヒーとショコラが織りなす、聖夜のためのアントルメです。

<小田急百貨店でしか出会えないオリジナルケーキ>

人気パティスリーやホテルによる小田急百貨店限定のクリスマスケーキを紹介します。パティシエの感性が光る、華やかな見た目とこだわりの味わいを楽しめます。

【パティスリー】

⑤



⑥



⑦



⑤**小田急オリジナル『モンサンクレール』キャラメルショート**（直径約 12cm）6,800 円【限定 80 台】

ふんわりと焼き上げたジェノワーズショコラの中に、軽い口当たりのキャラメルシャンティと口どけなめらかで濃厚なクリームパティシエールショコラ、甘酸っぱい苺をサンドしました。苺の香りとキャラメルのはろ苦さ、濃厚なショコラの三位一体の味わいをお楽しみください。

⑥**小田急オリジナル『パティスリー ビヤンネートル』エビスオランジュ**（約 10×10×8cm）5,400 円【限定 30 台】

紅茶とスパイス香るミルキーなチャイのムースに、オレンジの爽やかさと、ヘーゼルナッツのコク・香ばしさを合わせたアントルメです。土台のシナモン香るシュトロイゼルや、トッピングのシュガーコートナッツが、心地よい食感のアクセントになっています。寒い季節にぬくもりと香りを届ける大人のクリスマスケーキです。

⑦**小田急オリジナル『パティスリー ユウ ササゲ』シャルマンドマロンボワール**（直径約 15cm）6,480 円【限定 50 台】

マロンムースのセンターにはポワールジュレとメープルムース、クルミのキャラメリゼで食感を加え、まわりにはメープルクリームとメレンゲ、トップにマロンクリームを絞りました。

【ホテル】

⑧



⑨



⑩



⑧ **小田急オリジナル**『東京マリオットホテル』ノエル・アノー（直径約 15cm）7,000 円【限定 50 台】
ヴァローナ社のマンジャリを使用したチョコレートムースの中に、苺とラズベリーのジュレとマダガスカル産バニラとトンカ豆のクリームを閉じ込めています。フィヤンディーヌショコラでサクサクとした食感をつけて、底生地にチョコレートやベリーと相性がとても良いヘーゼルナッツパウダーを使用したビスキュイジョコンドを敷いています。リング型のムースにチョコレートの輪を重ね、天使の羽をのせています。大切な人や家族との調和をコンセプトにし、輪を重ねることで、モダンで華やかなクリスマスイメージしました。

⑨ **小田急オリジナル**『ロイヤルパークホテル Sweets & Bakery 粋』しっとりスポンジのクリスマスショートケーキ（約 11×13×10cm）5,940 円【限定 50 台】

ラズベリーシロップを入れて焼き上げたしっとりきめ細やかなスポンジで、たっぷりの生クリームと苺をサンドしました。甘さを控えた軽やかで口当りのよいショートケーキに仕上げました。

⑩ **小田急オリジナル**『ハイアット リージェンシー 東京』ブッシュ ド ノエル（約 17×9.5×7cm）6,500 円【限定 30 台】

あっさりとした味わいのヴァローナ「ウカンビ・ラクテ」を使用した紅茶のムースに、ブルーベリーの果実感を合わせ、アクセントにブラックベリーの風味を加えることで、食べやすくも軽すぎない味わいに仕立てました。クラシックなブッシュドノエルとシックな配色でホテルの伝統を表しつつ、クリスティアンの食感や濃厚過ぎない味わいで革新性を表現しています。

※表示価格は、「消費税込み」の価格です。

<クリスマスケーキ予約概要>

【予約承り】

●9月30日（水）10時～12月15日（火）15時まで

※「冷凍配送」のお品物は、12月11日（金）15時まで

EC サイト「小田急百貨店オンラインショッピング」クリスマスケーキ特集

https://shop.odakyu-dept.co.jp/ec/christmascake?utm_source=corp&utm_medium=web&utm_campaign=PR_xmasrelease

【お渡し日時】

●12月24日（木）・25日（金）各日 11時～19時

【お渡し場所】

●小田急百貨店新宿店 7階イベントスペース

※通常のお渡し日より早めの12月19日（土）よりお受け取りいただけるショップもございます。