

限定 30 台 プレミアムクリスマスケーキが登場
ショコラ×ピスタチオ×フランボワーズが幾層に重なる、新作ブッシュ・ド・ノエル
2026 年 10 月 14 日（水）より予約受付開始

リーガロイヤルホテル小倉（北九州市小倉北区浅野：代表取締役社長 野口 伸一）では、クリスマス限定商品として、新作ブッシュ・ド・ノエル「Noël Chocolat Partage（ノエル・ショコラ・パルタージュ）」を 30 台限定で販売いたします。ショコラのコク、フランボワーズの果実味、ピスタチオの豊かな風味を活かした多層構造が魅力のプレミアムケーキです。

2026 年 10 月 14 日（水）より、毎年ご好評をいただいている定番デコレーションケーキとともに、予約受付を開始いたします。



ホテルパティシエが追求した味わいの黄金バランス

今年の新作「Noël Chocolat Partage（ノエル・ショコラ・パルタージュ）」は、素材の組み合わせや食感のバランスにこだわった、ブッシュ・ド・ノエルです。

フランス・ヴァローナ社製チョコレートを使用したフランボワーズ香るムースショコラの中に、ピスタチオクリームやフランボワーズジュレ、オレンジ風味の生地を重ね、素材それぞれの個性が調和する絶妙なバランスを追求しました。

土台に忍ばせたチョコランチが軽やかなアクセントとなり、最後までさまざまな味わいと食感をお楽しみいただけます。さらに、ケーキの周りには福岡県を代表するブランドいちご“あまおう”をあしらひ、彩り鮮やかに仕上げました。



幅広い世代に愛される定番のクリスマスケーキ

毎年ご好評をいただいている「クリスマスデコレーションケーキ」も販売いたします。

しっとりとしたスポンジに、みずみずしいいちごを二層にサンドした、ホテルメイドならではのデコレーションケーキです。

当ホテルのパティシエが一つひとつ丁寧に仕上げる王道のクリスマスケーキ。あたたかなクリスマスのひとときを彩る、定番の味わいをお届けします。



※直径 15 cm仕様



※直径 18 cm仕様

■ケーキ詳細

ご予約受付期間	2026 年 10 月 14 日（水）～12 月 15 日（火） ※完全予約制。
お引渡し日時	2026 年 12 月 19 日（土）～25 日（金） 10:30～20:30
価 格 ・ サ イ ズ	〈Noël Chocolat Partage（ノエル・ショコラ・パルタージュ）〉 フランス・ヴァローナ社製チョコレート使用 8,640 円／12 cm×29.5 cm ※限定数（30 台）に達し次第、受付を終了いたします。 〈クリスマスデコレーションケーキ〉 【写真左】 5,616 円 / 直径 15 cm 【写真右】 6,804 円 / 直径 18 cm
販 売 店 舗	2 階 「オールデイダイニング リートス」
ご予約 お問い合わせ先	リーガロイヤルホテル小倉 レストラン予約 TEL. 093-531-1070（受付時間 9：00～18：00）

※写真は全てイメージです。※表示料金は税金〔軽減税率対象〕を含みます。※食材の入荷状況により内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※営業内容の変更や休業などの都合上、受付時間・お引渡し場所等、変更する場合がございます。※アレルギー物質に心配をお持ちのお客様はお申し付けください。

＜お客様からのご予約・お問い合わせ先＞

リーガロイヤルホテル小倉 レストラン予約 TEL. 093-531-1070（受付時間 9:00～18:00）

ホテル公式 ホームページ <https://www.rihga.co.jp/kokura>