



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

Press Release

«報道関係各位»

No. 26-21
2026年9月30日
ホテル日航アリビラ

クリスマスシーンを華やかに彩る

「アリビラ オリジナル クリスマスケーキ 2026」を11月1日より予約受付開始

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：中島 浩一）は、「アリビラ オリジナル クリスマスケーキ 2026」の予約受付を2026年11月1日（日）より開始します。



ホテル日航アリビラでは、クリスマスシーズンに向けて、3種類のクリスマスケーキと2種類のシュトーレンをご用意しました。本年は大きく趣向を変え、味わいはもちろん、クリスマスのモチーフを取り入れた華やかなデザインに仕上げました。大切な人と過ごすクリスマスや、ご家族での団らんのひとときを彩ります。

■「アリビラ オリジナル クリスマスケーキ 2026」概要

予約期間／2026年11月1日（日）～12月24日（木）11:00～18:00

お渡し期間／2026年12月19日（土）～25日（金）11:00～18:00

※「シュトーレン」「シュトーレン・ショコラ」は11月15日（日）～12月25日（金）の期間に販売

お渡し場所／ホテル日航アリビラ ラウンジ「アリアカラ」

ご予約・お問い合わせ／ホテル日航アリビラ ラウンジ「アリアカラ」 TEL：098-982-9580（11:00～18:00）

※記載の金額には消費税が含まれています。

【限定 60 個】

ノエル・フリーズ 6,500 円

(5 号 直径 15 cm)

やわらかなスポンジに、甘さを控えたオリジナルブレンドの生クリームといちごを合わせた王道のホワイトショートケーキです。トップにはいちごをふんだんに飾り、サイドには「甘い幸せが届くように」との意味を込め、白と赤の羽を模したチョコレートを追加しました。世代を問わず楽しめる味わいと、華やかな見た目が特徴の一品です。



【限定 50 個】

リュクス・ド・ショコラ 5,500 円

(5 号 直径 15 cm)

ガーナ産とベルギー産のチョコレートを使用した濃厚なムースに、香り高い紅茶のクレームブリュレを組み合わせました。中にはクルミのキャラメリゼのほか、オレンジの果肉とタンカンを使用したゼリーを忍ばせ、ビターな味わいに爽やかなアクセントを加えました。オーナメントを連想させる球状と星型のチョコレートで仕上げた、大人におすすめのケーキです。



【限定 50 個】

ドゥ・ボヌールフロマージュ 5,500 円

(5 号 直径 15 cm)

鮮やかな赤が目を引き、遊び心あふれるケーキです。バイクドチーズケーキに紅芋チーズケーキを重ね、爽やかな後味が楽しめるようシークワーサークリームを合わせました。鈴やヒイラギ、サンタクロースからの手紙を模したチョコレートを飾った、クリスマスならではの一品です。



【限定 45 個】

シュトーレン 3,000 円

(長さ：約 20 cm)

ラム酒に漬け込んだ 3 種のドライフルーツを熟成させて生地練り込んだ、ドイツのクリスマス伝統菓子です。芳醇なバターの香りとナッツの食感が味わいを引き立てます。クリスマスを待ちわびながら、日を追うごとに深まる風味をお楽しみください。



【限定 45 個】

シュトーレン・ショコラ 3,500 円

(長さ：約 20 cm)

チョコレートとカカオパウダー、香ばしく焼き上げたナッツを合わせ、チョコレートの味わいを楽しめるシュトーレンに仕上げました。ラム酒に漬け込んだクランベリー、レーズン、オレンジピールの甘酸っぱさがアクセントになっています。



アリビラブルーの海とふりそそぐ太陽が創り出す至福の空間

ホテル日航アリビラは、異国情緒漂うスパニッシュコロニアル調の建物が特徴的なオンザビーチのリゾートホテルです。ホテルの目の前は「アリビラブルー」と称される沖縄本島屈指の透明度を誇る海が広がります。厳選食材を駆使したこだわりの料理、多彩なマリネメニューやリラクゼーションなど、上質な安らぎが満ちる極上のステイをご堪能いただけます。



本リリースに関する報道関係の方からのお問い合わせ

〒904-0393 沖縄県中頭郡読谷村字儀間 600 <https://www.alivilla.co.jp>

ホテル日航アリビラ / ヨミタンリゾート沖縄 マーケティング課 田中 陽子 / 平良 剛

e-mail : tanaka_youko@alivilla.co.jp マーケティング課 TEL 098-923-2015 / FAX 098-982-9150