

《報道関係者各位》
ニュースリリース

2026 年 9 月 30 日
日本ホテル株式会社 (JR 東日本グループ)
メズム東京、オートグラフ コレクション

メズム東京、オートグラフ コレクション

**飴細工のドームを割って楽しむ、体験型のクリスマスケーキ
限定 30 個発売の「Holiday Voyage ショコラケーキ 2026」を
9 月 30 日 (水) より予約開始**



東京の躍動感や波長と共鳴し、上質な空間でクリエイティブな体験ができるモダンラグジュアリーホテル『[メズム東京、オートグラフ コレクション](#)』(港区海岸1-10-30/総支配人 春名 桂)は、2026年のフェスティブシーズンに向け、30個限定発売のクリスマスケーキ「Holiday Voyage ショコラケーキ2026」の予約受付を、2026年9月30日(水)より開始します。

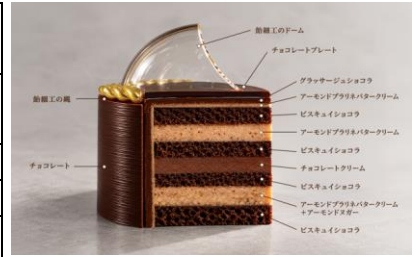
今年のメズム東京のフェスティブシーズンのテーマは、「Holiday Voyage」。水辺に佇むメズム東京から、新たな一年へと船出する旅をイメージし、来る2027年への期待を込めています。今年のクリスマスケーキは、2027年への“旅”を象徴する羅針盤と、メズム東京が大切にしているホスピタリティマインドである「スターサービス※1」から着想を得た、特別なショコラケーキです。目を引くトップの透明なドームは、メズム東京のマスターキュリナリーアーティストである養父直人が、一つひとつ手仕事で極限の薄さと透明度を追求した繊細な飴細工です。中にはショコラで作られた「羅針盤」が輝き、来る2027年への新たな航海を予感させます。お召し上がりの際は、このドームをパリッと大胆に割り、ケーキとともにさまざまな食感をお楽しみください。ケーキ本体には、エシレパターを贅沢に使うアルマニャックを香らせた上品なバタークリームを、そしてしっかりと焼き上げたビスキュイショコラにはコアントローシロップをなじませてクリームをサンド。クリームをビスキュイと何層にもサンドし、奥深くリッチな味わいに仕上げました。ほんのりと効かせた塩味がショコラの豊かな風味を引き立て、やさしい口どけとともに、一層ごとに異なる味わいと芳醇な余韻が広がります。側面はダークチョコレートで端正に包み込み、デザインから味わいまで、細部に職人の技と感性を凝縮しました。

マスターキュリナリーアーティストの精緻な手仕事から生まれる、わずか30個限定のアート作品。メズム東京が贈るこの冬だけの特別な「航海」を、ぜひご自宅でお楽しみください。

※1: スターサービスとは、メズム東京のホテル内サービス部門のことです。宿泊部門と料飲部門の垣根をなくしたひとつのサービスチームとして、ゲストからいただく要望に対してワンストップで柔軟に対応し、唯一無二の最高のホスピタリティの提供を目指しています。

《Holiday Voyage ショコラケーキ 2026》

予約期間	2026年9月30日(水)～12月15日(火) ※なくなり次第終了となります。
受渡期間／時間	2026年12月23日(水)～26日(土)／11:00～21:00 16階ロビーにてお受渡します。
販売個数	30個限定
料 金	10,000円 ※上記料金には消費税が含まれています。
サイズ／アレルギー	約15cm x 高さ約5cm／小麦・卵・乳 ※アルコールを少量使用しております。※ドーム型の飴細工はケーキ本体とは別にお渡しいたします。お召し上がりの際におのせください。なお、割れた部分が鋭くなる場合がございますので、お召し上がりの際は十分にお気をつけください。※写真はイメージです。
ご予約	https://x.gd/hqVZ2 もしくはメズム東京 Tel: 03-5777-1112



■キャンセルポリシー： 受取日の10日前以降のキャンセルの場合は100%のキャンセル料を申し受けます。

■その他：

※受け取りの際に、予約が証明できるものをご提示ください。オンラインの予約完了のメールなどをご用意いただき、お近くのタレントまでお声がけください。※事前決済のみでの販売となります。※メッセージ入りのご要望は承っておりません。※テイクアウト専用商品のため、ルームデリバリーやレストラン・バーなどでの提供は行っておりません。

《マスターキュリナリーアーティスト 養父直人（やぶ なおひと）》

東京全日空ホテルにてパティシエとしてのキャリアをスタート。その後、都内レストラン、オリエンタルランド アンバサダーホテルを経て、2001年 ANA インターコンチネンタル東京に入社、パストリーシェフとして腕を振るう。2010年より都内スイーツ店にて商品開発や製造などに携わったのち、2017年11月より日本ホテル株式会社入社、ホテルメトロポリタンエドモントのパストリーシェフ就任。2019年10月メズム東京のマスターキュリナリーアーティストに就任。

主な受賞歴：1993年 テイスト・オブ・カナダ ホット部門(チーム)金賞／コールド部門(個人)銀賞
1999年 TV チャンピオン チョコレート職人選手権 準優勝
2001年 ジャパンケーキショウ チョコレート工芸菓子 金賞



【メズム東京、オートグラフ コレクションについて】

“TOKYO WAVES”をコンセプトに、絶えず変化する東京の“今”に根ざしたサービスやコンテンツを展開することによりゲストに新たな発見を提供する、全265室のラグジュアリーなホテルです。2020年4月27日、JR東日本グループによる港区・竹芝の複合施設「WATERS takeshiba(ウオーターズ竹芝)」に開業しました。壮麗な東京ベイエリアや歴史ある浜離宮恩賜庭園といった美しい眺望、そして五感にも心地よい刺激を与えるアートや音楽といった、豊かな地域資源と芸術の一体感を活かし、都会のエネルギーとクリエイティビティーが出会う東京のライフスタイルのアイコンを目指します。「Exactly like nothing else(唯一無二)」のホテルとして、マリオット・インターナショナルが展開する「オートグラフ コレクション ホテル」に加盟しています。また、メズム東京は、2024年、都内の宿泊施設として初めて国際的なエコラベル「グリーンキー」を取得、また同年国内観光施設を対象としたグローバルなサステナブルエコ認証サクラクオリティ An ESG Practice(通称「サクラクオリティグリーン」)において4御衣黄(ぎょいこう)ザクラの認定を取得しております。

【オートグラフ コレクション ホテルについて】

オートグラフ コレクション ホテルはオリジナリティ溢れるホテルを支持し、55以上の国と地域において絶好のロケーションを誇る365軒以上の独立系ホテルそれぞれの個性を大切にしています。一つひとつに創設者の情熱が込められ、彼らのビジョンを具現しており、各ホテルがたったひとつしかない特別なもの、「Exactly like nothing else(唯一無二)」となっています。オートグラフ コレクション ホテルは、独自の造りと、デザインやおもてなしに対しての強いこだわりを考慮の上セレクトされ、生涯続くような印象を残す色鮮やかな時間をお届けします。詳細については www.autographhotels.com/ をご覧ください。また、Instagram、X、Facebookのソーシャルメディアチャンネルでも情報を発信しており、#ExactlyLikeNothingElseで最高の瞬間の数々をぜひご覧ください。オートグラフ コレクション ホテルは、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト(SPG)に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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、<https://www.marriott.com/ja/> をご覧ください。

《本件に関するお問い合わせ先》

メズム東京、オートグラフ コレクション 広報事務局(共同PR内)

担当：田中(夏)、鬼木、小林、大塚

メール：mesm-pr@kyodo-pr.co.jp

電話：070-4303-7322(田中)、090-2739-6975(鬼木)、070-4303-7400(小林)