【News Release】

報道関係者各位

2026 年 11 月 10 日（火）

帝国ホテルのオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」

クリスマスの食卓を彩り、贈り物にも喜ばれる全国の逸品

～限定デコレーションのケーキや本格的なローストビーフなど、選ぶ楽しみも広がるラインアップ～

株式会社 帝国ホテルが手掛けるオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」（アナザーインペリアルホテル）は、2026 年 11 月 10 日（火）より、クリスマスシーズンに向けたおすすめのケーキのほか、ご自宅の食卓や冬の贈り物にふさわしいスイーツやワインなどを販売いたします。



クリスマス特集：https://another.imperialhotel.co.jp/season-christmas-gift.html

今回のラインアップには、北海道・札幌創業のチョコレート専門店「ショコラティエ マサール」の代表作「マリアテレサ」に特別なデコレーションを施した当モール限定ケーキや、ピスタチオ、ショコラ、オレンジを重ねたクリスマスケーキのほか、伝統的な製法でりんごを 4 日間かけて焼き上げるタルトタタンのカットケーキタイプが新登場。さらに、5 種類の味わいを楽しめるクッキー缶、熊本県産シャルドネの白ワイン、帝国ホテルの特製ローストビーフなど、ホリデーシーズンを華やかに演出する多彩な品々をご用意いたしました。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL クリスマス特集 商品概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：https://another.imperialhotel.co.jp/season-christmas-gift.html

※価格はすべて消費税込です。

※販売状況はニュースリリース配信時点（2026 年 11 月 10 日）での情報です。

小麦粉不使用。チョコレートの口どけを極めたロングセラー

●【新商品】北海道｜ショコラティエ マサール「チョコレートケーキ マリアテレサ」（4 号）6,480 円



1988 年に札幌で創業したチョコレート専門店「ショコラティエ マサール」。代表作の「マリアテレサ」は、創業者が望んだ「トリュフショコラのようなトロリとした口どけのチョコレートケーキ」という理想を形にして以降、30 年以上続くロングセラー商品です。

小麦粉を一切使わず、メレンゲにほろ苦さと酸味が特徴のチョコレートを合わせて焼き上げた生地と、生クリームとチョコレートをたっぷり合わせたナッツのように香ばしいムースを重ね、黒い宝石を思わせる艶やかなコーティングで包みました。生地、ムース、コーティングでそれぞれカカオの配合を変え、個性の異なるチョコレートが絶妙に調和するよう計算し尽くされています。模様入りのチョコレートや金箔をあしらった、当モールオリジナルのデコレーションです。

※冷凍でお届けいたします

URL：https://another.imperialhotel.co.jp/product/masale-0838.html

ピスタチオとショコラに、オレンジの酸味を重ねたクリスマスケーキ

●【新商品】石川県｜パティスリー ロリアンコティ「聖夜の森 ピスタチオとショコラのクリスマスケーキ」（5 号 直径 15cm）5,832 円



石川県小松市の「パティスリー ロリアンコティ」より、雪が降り積もる静かな森をイメージしたクリスマスケーキが登場。森の木々を思わせるピスタチオの鮮やかなグリーンに、雪に見立てたホワイトチョコレートをあしらい、華やかに仕上げました。

ケーキの内側には、濃厚なピスタチオのムースとクリーム、なめらかなショコラムース、そして爽やかなオレンジジュレを重ね合わせました。底面に忍ばせたダークチョコレートのフィアンティーヌ（クレープ生地を砕いた焼き菓子）が食感にアクセントを添えます。ピスタチオのコクとショコラの深みにオレンジの酸味がほどよく調和し、最後のひと口まで味わいの変化を楽しめる逸品です。当モール限定パッケージでお届けいたします。

※販売期間：2026 年 12 月 25 日（金）まで

※冷凍でお届けいたします

URL：https://another.imperialhotel.co.jp/product/patisserierorian-0839.html

4 日間かけて旨みを凝縮させた、伝統のタルトタタン

●【新商品】京都府｜LA VOITURE「タルトタタンカット 6 個入」6,480 円



当モールでも人気の京都府・岡崎の「ラ・ヴァチュール（LA VOITURE）」の「タルトタタン」を、お召し上がりやすいカットケーキタイプで販売開始いたします。
青森県産のりんごを煮詰めて寝かせる工程を重ね、4 日間かけて仕上げています。凝縮されたりんご本来のやさしい甘みと、表面の香ばしいほろ苦さが調和します。個包装のため、食べたい量だけ解凍していつでも気軽にお召し上がりいただけるのも魅力。ティータイムに楽しむ自分へのご褒美にはもちろん、ご家族や友人と一切れずつシェアするシーンにも最適です。お好みでプレーンヨーグルトやサワークリームを添えてお召し上がりいただくほか、温めてバニラアイスを合わせるアレンジもおすすめです。
※12 月上旬より販売開始予定です
※冷凍でお届けいたします
※2 個入、ホールケーキもご用意しております
URL： https://another.imperialhotel.co.jp/product/lavoiture-0862.html

白味噌バニラや抹茶ラズベリーなど、5 種類を詰めたクッキー缶

●東京都｜EMMÉ「クッキー缶 Noël ノエル」4,320 円
（白味噌バニラ、サブレカカオ、抹茶ラズベリーサンド、ココフェンネル、ブールドネージュ）



東京都・青山にあるアシェットデセール（皿盛りデザート）とワインの専門店「EMMÉ」。京都府出身のパティシエール延命寺美也さんが、出身地である京都の素材とフランス菓子の技法を融合させた、ホリデーシーズン限定のクッキー缶です。
京都府産の白味噌とタヒチ産バニラを合わせた「白味噌バニラ」、アーモンドの風味豊かな「サブレカカオ」、もみの木の形を模した「抹茶ラズベリーサンド」、スパイスをきかせた「ココフェンネル」、雪の玉を表現した伝統菓子「ブールドネージュ」の 5 種類を詰め合わせました。コーヒーや紅茶にはもちろん、シャンパーニュやワインとも絶妙に調和する、大人のための焼き菓子です。
※販売期間：2026 年 12 月 25 日（金）まで
※冷蔵でお届けいたします
URL：https://another.imperialhotel.co.jp/product/emme-0593m.html

国内外で注目を集める熊本県産のシャルドネを 100%使用した、樽熟成白ワイン

●熊本県｜菊鹿ワイナリー「菊鹿シャルドネ樽熟成 2022 ANoTHER IMPERIAL HOTEL オリジナルラベル」（750ml）5,720 円



熊本県内でぶどう栽培から、ワイン造りまで手掛ける熊本ワインファームの「菊鹿ワイナリー」。
熊本県産シャルドネを 100%使用した「菊鹿シャルドネ樽熟成 2022」は、発酵後にフレンチオーク樽で 1 年間じっくりと熟成させたこだわりの白ワインです。
熟した南国フルーツを思わせる華やかなアロマに、樽由来ならではの香ばしいバニラ香が重なります。すっきりとした酸味があり、肉料理や魚料理のほか、甘みのある冬野菜とも好相性です当モール限定のオリジナルラベルでお届けいたします。
※冷蔵でお届けいたします
URL：https://another.imperialhotel.co.jp/product/kumamotowinefarm-0009.html

総料理長 杉本雄が素材選びから監修した黒毛和牛のローストビーフ

●東京都｜帝国ホテル「黒毛和牛のローストビーフ（ご自宅用）」（500g、マデラソース 45g×2 個）25,000 円



帝国ホテルで長年愛され続けるローストビーフをご家庭でもお楽しみいただけるよう、総料理長の杉本雄が素材選びからレシピまで監修いたしました。程よくサシが入り、柔らかな肉質の黒毛和牛ランプ肉を使用しています。
付属のレシピに沿って調理していただくことで、ホテルの本格的な味わいをご堪能いただけます。
芳醇なコクと甘みが肉の旨みを引き立てる特製のマデラソースを添え、ホリデーシーズンの特別な食卓を贅沢に彩ります。
※数量限定の販売です
※冷蔵でお届けいたします
URL：https://another.imperialhotel.co.jp/product/101091.html

「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」とは

「もっとあなたを、驚かせたくて。」をコンセプトに、長年愛されてきた帝国ホテル伝統の味わいはもちろん、帝国ホテルのシェフやソムリエ、バーテンダーをはじめとするアンバサダーがセレクトした、日本各地の「良いもの、良いこと」を厳選し、新しい驚きと出会いをお届けするオンラインモールです。帝国ホテルならではの価値としてご自宅へお届けするとともに、新たな顧客接点の創出と、地域との継続的な関係構築を目指しています。

公式サイト：https://another.imperialhotel.co.jp

公式 Instagram：https://www.instagram.com/anotherimperialhotel_official

公式 Facebook：https://www.facebook.com/anotherimperialhotel

公式 LINE：https://lin.ee/u4U3fkK