

函館国際ホテル**数量限定クリスマスケーキ 3 種を 10 月 1 日より予約受付**

北海道産生クリームを使用した王道ショートケーキや、イチゴを華やかにあしらったタルトなどをラインアップ



函館国際ホテル（所在地：北海道函館市、総支配人：佐藤則幸）は、「A Christmas Celebration」として、ホテルパティシエが仕立てるクリスマスケーキ 3 種の予約を 2026 年 10 月 1 日（木）から 12 月 16 日（水）まで受け付けます。「ホワイトクリスマス」「ストロベリールビータルト」「ベルベットキャラメルショコラ」をそろえ、北海道産生クリームを使った商品をはじめ、それぞれ素材と口どけにこだわりました。大切な人と過ごすクリスマスを華やかに彩る 3 種は、2026 年 12 月 19 日（土）から 12 月 25 日（金）まで、東館 1 階「アゼリア」前特設カウンターでお渡しします。

■北海道産生クリームの軽やかな口どけ「ホワイトクリスマス」

北海道産生クリームにフランス産バニラエッセンスを合わせ、甘さを控えた上品な味わいに仕立てた、ホテルメイドの王道ショートケーキです。きめ細やかに焼き上げたスポンジには、グランマルニエが香るシロップを丁寧に染み込ませ、しっとりとした口あたりに爽やかなオレンジの余韻を重ねています。北海道産生クリームの風味を生かしながら、軽やかな口どけと素材の持ち味を大切にしました一品です。定番のサイズと装飾でクリスマスらしい華やかさを添え、家族で囲むひとときにも寄り添う仕立てとしました。昨年の販売実績を踏まえ、販売数を 300 台に拡大します。

■大粒のイチゴを花のようにあしらう「ストロベリールビータルト」

大粒のイチゴを花のように華やかにあしらう、クリスマスのテーブルを鮮やかに彩るタルトです。香ばしく焼き上げたサクサクのタルト生地に、香り豊かなカスタードクリームと軽やかな生クリームを重ね、イチゴの爽やかな酸味との調和を引き出しました。カスタードクリームには発酵バターとマダガスカル産バニラペーストを使用し、上品な甘さと豊かな香りを重ねています。ホテルパティシエがおすすめる一品として、味わいだけでなく、イチゴを主役にした華やかな見た目にもこだわりました。昨年は早々に予約上限へ到達したことから、150 台を用意します。

■キャラメルとショコラが重なる「ベルベットキャラメルショコラ」

ベルベットのようになめらかな質感のキャラメルグラサージュをまとい、艶やかな見た目に仕上げた、大人のクリスマスにふさわしいショコラケーキです。ほのかなビター感のあるチョコレートとキャラメルに 2 層のムースを重ね、濃厚でありながらまろやかな味わいを表現しました。さらにアプリコットのジュレを合わせ、その酸味をアクセントにすることで、キャラメルの芳醇な風味とショコラの奥深いコクをバランスよくまとめています。3 種の中でも味わいの重なりを楽しめる一品として、味わいをさらに追求した仕立てにブラッシュアップ。50 台限定で販売します。

【クリスマスケーキ概要】

ホワイトクリスマス（White Christmas）

料金：5,000 円

提供数：300 台

サイズ：5 号（直径約 15 cm）



ストロベリールビータルト（Strawberry Ruby Tarte）

料金：5,800 円

提供数：150 台

サイズ：5 号（直径約 15 cm）



ベルベットキャラメルショコラ（Velvet Caramel Chocolate）

料金：5,200 円

提供数：50 台

サイズ：5 号（直径約 15 cm）



予約期間：2026 年 10 月 1 日（木）～12 月 16 日（水）

受け渡し期間：2026 年 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）

受け取り時間：13:00～19:00

受け取り場所：函館国際ホテル 東館 1 階「アゼリア」前 特設カウンター

割引：

早割 10%OFF：11 月 30 日（月）まで

事前決済割 5%OFF：12 月 1 日（火）～12 月 16 日（水）

※数量限定のため、予約期間内でも上限に達し次第、販売を終了します。装飾は都合により変更となる場合があります。
※料金はすべて税込みです。 ※画像はイメージです。

ご予約・お問い合わせ：

函館国際ホテル TEL：0138-23-5151（代表）／レストラン「アゼリア」TEL：0138-23-8755（直通）

公式ウェブサイト：<https://hakodate-kokusai.jp/restaurant/azalea/>

「函館国際ホテル」施設概要

【名称】 函館国際ホテル

【所在地】 〒040-0064 北海道函館市大手町 5 番 10 号

【アクセス】 函館空港からバスで 30 分、新函館北斗駅から JR で 30 分、JR 函館駅から徒歩 8 分

【階数】 東館 7 階／本館 13 階／西館 8 階

【客室】 総客室数 435 室（東館 120 室／7 タイプ・新棟本館 198 室／5 タイプ・西館 117 室／4 タイプ）、収容人数 1,030 名

【館内施設】

■ 料飲施設

鉄板焼「ビュメール」（西館 8 階）／スカイラウンジ「ル・モン・ガギュー」

（西館 8 階）／レストラン「アゼリア」（東館 1 階）／日本料理うなぎ「松前」（東館 2 階）／ラウンジ「ル・アーヴル」（東館 1 階）／ホテルショップ「モンモランシー」（本館 1 階）

■ 宴会場 全 7 会場

天平（着席 500 名収容）／高砂（着席 300 名収容）／アクアマリン（着席 60 名収容）／サンゴ（着席 10 名収容）／パール（着席 10 名収容）／ルビー（着席 10 名収容）／スカイバンケット（着席 50 名収容）

■ その他

ウェディングチャペル、会議室、ブライダルサロン、写真室、コインランドリー、アートギャラリー

■ 温泉

天然温泉展望大浴場「汐見の湯」※泉質：ナトリウム-塩化物強塩温泉（高張性中性高温泉）

【お問い合わせ】 TEL：0138-23-5151（代表）FAX：0138-23-0239

公式ウェブサイト：<https://www.hakodate-kokusai.jp/>



【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日に名称変更）
事業内容	・ホテル、旅館の管理運営 ・旅行業
代表取締役会長	山本俊祐
代表取締役社長	代田量一
所在地	東京都港区六本木六丁目 10 番 1 号 六本木ヒルズ森タワー44 階
設立年月日	1999 年 7 月 8 日
資本金	1 億円
運営棟数／客室数	国内 182 棟／25,477 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 9 月 1 日現在）
従業員数	12,493 名（2026 年 9 月 1 日現在、グループ会社を含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコンア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 180 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートゥーパス）が 2025 年 5 月 29 日に始動しました。

GoTo Pass
by ICONIA

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>

本件に関する取材のお問い合わせ先

函館国際ホテル 企画課 工藤、犬尾

TEL：0138-23-8761（直通）FAX：0138-27-5661