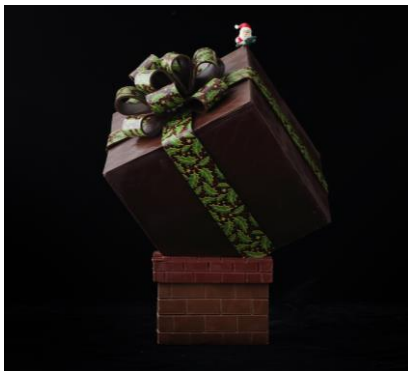




パレスホテル東京 A Festive Christmas 2015

ホテルメイドの上質な味わいと目にも楽しいサプライズをお届けする “クリスマスケーキ・クリスマスブレッド”限定販売のご案内

- ・サンタが煙突から届けるプレゼントボックスをあけると、
チョコレートケーキとプチシチューがお目見えする「レーヴ」
- ・ホワイトチョコのツリーの中からマカロンタワーが登場する「サパン・ド・ノエル」
- ・クリスマスリースをモチーフとしたクラシカルな装いの「クロンヌ」



レーヴ



サパン・ド・ノエル



クロンヌ

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内1-1-1、総支配人:渡部勝)では、品のある味わいと美しいデザインのホテルメイドスイーツが並ぶペストリーショップ「Sweets & Deli」にて、クリスマスケーキ7種類を2015年12月20日(日)～12月25日(金)までの期間、限定販売いたします。(2015年10月1日(木)より予約受付開始)

「レーヴ」は、クリスマス・イブにサンタが煙突に入りきらないほど大きなプレゼントを届ける様子を表したケーキです。すべてダークチョコレートでできたプレゼントボックスを開けると、中からはキューブ型のチョコレートケーキとヴァニラのプチシチューがお目見え。大人も子どもも笑顔がこぼれる、遊び心とサプライズが詰まった一品は、特別な夜を一層盛り上げます。雪化粧をまとったかのように真っ白なホワイトチョコレートで作られたコーン型のツリーをあけると、中から彩り豊かなマカロンタワーが登場する「サパン・ド・ノエル」は、シェアしてお召し上がりいただきやすく、洗練された大人のクリスマスパーティーにおすすめのケーキです。華やかに聖夜を彩るポインセチアのリースをモチーフとした「クロンヌ」や、モダンにアレンジしたブッシュ・ド・ノエル「ルミエール」、昨年ご好評いただいた、赤い帽子を取るとチョコレートでできたサンタクロースが登場するチーズケーキ「ボネ・ド・パール・ノエル」、パレスホテル伝統の逸品であるマロンシャンティイのクリスマス限定スタイル「モンブラン」など、計7種類をご用意いたしました。

また、毎年人気を集めているクリスマスのドイツ伝統菓子「シュトーレン」は、ドライフルーツをふんだんに使用した定番のものに加え、ヴァローナ社のショコラを50%使用したガトーショコラのような「シュバルツ・シュトーレン」など3種類をご用意。サラミのようなルックスが特徴的なアルザス地方のイースト菓子「ベラヴェッカ・アン・ソシソン」や、フルーツを使用したしっとりとした口当たりのイタリア伝統のパン「パネトーネ」と合わせて、2015年12月1日(火)～12月25日(金)の期間、販売いたします。さらに、2015年12月5日(土)～12月25日(金)の期間は、季節のご挨拶にもぴったりのクリスマスのお菓子とホテルメイドのショコラ、焼き菓子を詰め合わせた「クリスマスハンパー」なども販売いたします。

パレスホテル東京の聖夜を飾る多彩なクリスマスケーキやお菓子と共に、家族や友人、大切な人と温かな時間を分かち合うクリスマスをお楽しみください。



PALACE HOTEL TOKYO

●Christmas Cakes クリスマスケーキ

販売期間:2015年12月20日(日)~12月25日(金)

予約受付:2015年10月1日(木)よりご購入日の3日前まで

◆Rêve レーヴ 15×H30cm 21,600円

煙突からプレゼントを届けるサンタ。チョコレートプレゼントボックスをあけると・・・中からはキューブ型のチョコレートケーキとヴァニラのプティシューがお目見え。子どもから大人まで楽しめる遊び心あふれる一品です。



レーヴ

◆Sapin de Noël サパン・ド・ノエル

18×H32cm 10,800円

雪化粧をまとったかのように真っ白なホワイトチョコレートで作られたコーン型のツリーをあけると、中から彩り豊かなマカロンタワーが登場。パーティーにおすすめです。



サパン・ド・ノエル



ボネ・ド・ペール・ノエル

◆Bonnet de Père Noël ボネ・ド・ペール・ノエル

17×H25cm 8,640円

昨年ご好評いただいた、赤い帽子を取るとチョコレートでできたサンタクロースが登場するチーズケーキ。



クロナヌ

◆Couronne クロナヌ

16×H4cm 4,320円

チョコレートで作ったポインセチアをオーナメントに、クリスマスリースをベリーとショコラのムースで。上質な味わいとクラシカルな装いで、華やかに聖夜を彩ります。



ルミエール

◆Lumière ルミエール

18×9×H4.5cm 4,320円

現代風にアレンジしたブッシュ・ド・ノエル。パッションフルーツ、マンゴ、バナナを使い、太陽に照らされた黄金色に輝く雪原と木々をイメージ。

◆Mont-Blanc モンブラン

21×10×H13cm 5,940円

舌ざわり滑らかな甘みをおさえた生クリームに、丁寧に裏ごした栗を贅沢に使ったパレスホテル伝統のマロンシャンティイ。雪山をイメージしたクリスマス限定スタイルで提供。



モンブラン

◆Gâteau aux fraises ストロベリー・ショートケーキ

12×H8.5cm 4,320円 / 15×H8.5cm 5,400円

粉雪をまとった華をイメージした、口当たりもやさしいショートケーキ。オリジナルブレンドの生クリームとイチゴをふんだんに使用。



ストロベリー・ショートケーキ

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●Stollen, Berawecka & Panettone シュトーレン、ベラヴェッカ&パネトーネ

販売期間:2015年12月1日(火)~12月25日(金) ※予約販売はしていません。

◆Stollen シュトーレン 10×16×6cm 2,268円
ドライフルーツたっぷりの定番シュトーレン。

◆Bohnen Stollen ボーネン・シュトーレン 10×16×6cm 2,268円
渋皮栗、数種の豆を使用。たっぷりのきな粉と柚子の香りで仕上げました。

◆Schwarz Stollen シュバルツ・シュトーレン 5.5×13×4cm 2,376円
ヴァローナ社のショコラを50%使用。ベリーの甘酸っぱさにナッツをプラスしたガトーショコラのようなシュトーレン。

◆Berawecka en Saucisson ベラヴェッカ・アン・ソシソン 2.5×20cm 1,188円
ドライフルーツとナッツがぎっしりと詰まった、アルザス地方のイースト菓子。

◆Panettone パネトーネ Large 9×H14cm 1,296円 / Small 6×H8.5cm 432円
キルシュに漬け込んだ6種のフルーツを使用した、しっとりとした口当たりのイタリア伝統のパン。



(右奥)パネトーネ
(右前)シュバルツ・シュトーレン
(左前)ボーネン・シュトーレン
(左中)シュトーレン
(左奥)ベラヴェッカ・アン・ソシソン

*価格はすべて消費税込です。

●À La Maison ア・ラ・メゾン

ホームパーティーや帰省のお土産、季節のご挨拶に。テーブルに一味違う喜びを添えるギフトが揃いました。

◆Christmas Hamper クリスマスハンパー 7,560円
販売期間:2015年12月5日(土)~25日(金)要予約
予約受付:12月1日(火)よりご購入日の4日前まで
セット内容:シュトーレン、パネトーネ、ボンボンショコラ、ジンジャークッキー、
アマンドロッシュ、サブレショコラ、サブレフロマージュ、ビスコッティ、
ガトー・ボンム&テ



クリスマスハンパー

◆Christmas Gift Roast Chicken クリスマスギフト ローストチキン 4~6名様用 8,100円
シャンパン付き 12,960円
(ルイ・ロデレール ブリュット ハーフボトル)

販売期間:2015年12月20日(日)~25日(金)要予約
予約受付:12月1日(火)よりご購入日の4日前まで
セット内容:大山鶏1羽(約1.8kg)
温野菜、ベジタブルスティック、ソース



クリスマスギフト ローストチキン

*価格はすべて消費税込です。

- 販売店舗: ペストリーショップ「Sweets & Deli」
(東京都千代田区丸の内1-1-1 パレスホテル東京 B1F)
- 営業時間: 10:00 ~ 20:00
- 予約、お問合せ先: ペストリーショップ「Sweets & Deli」 直通 TEL 03-3211-5315

<パレスホテル東京に関する一般の方からののお問合せ/ご掲載用お問合せ>
パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/>

<報道関係者からののお問合せ先>

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 西林、服部、山本
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp