



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2022年9月6日

株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 A Festive Christmas 2022
上質で洗練されたデザインでお届けする
“クリスマス ケーキ&ブレッド”“クリスマス ギフト”販売のご案内

2022年10月1日(土)より予約受付開始



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、ペストリーショップ スイーツ & デリおよびオンラインショップにて、心躍るクリスマス限定商品をお届けいたします。クリスマス ケーキは 2022 年 12 月 21 日(水)~25 日(日)、クリスマス ブレッドを 2022 年 12 月 1 日(木)~25 日(日)に販売し、予約受付は 2022 年 10 月 1 日(土)より開始いたします。

クリスマス ケーキは、クリスマスのテーマカラーに沿った上品で華やかなデザインの全 9 種類をご用意。真っ白なケーキと鮮やかな赤い三日月のコントラストが特徴的なケーキ「ピュール」をはじめ、口あたりのやさしいストロベリーショートケーキ「ガトー オウ フレーズ」など素材にこだわったラインナップをお楽しみください。

お取り寄せも可能なホテルメイドのクリスマス ブレッド全 7 種は、毎年人気のドライフルーツをたっぷり使用した「シュトーレン」をはじめ、2022 年限定フレーバー「柚子とジャンドゥージャのシュトーレン」など、ホームパーティーやお酒のおつまみにも最適な逸品が揃います。さらには、毎年ご好評をいただいている大山鶏のローストが入った「クリスマス ギフト ローストチキン」や、シェフが腕によりをかけたコース料理を真空包装した「冷凍クリスマス フレンチコース」も販売いたします。

今年もパレスホテル東京がお届けする聖なる夜にふさわしい上質なクリスマス限定商品で、特別なひとときをお過ごしください。

※諸般の事情により、ホテルの営業を一部制限する可能性がございます。内容に一部変更が生じる場合がございますので、最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください



PALACE HOTEL TOKYO

●Christmas Cakes クリスマス ケーキ

販売期間 : 2022年12月21日(水)～25日(日)
予約受付 : 2022年10月1日(土)よりご購入日の3日前まで
販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ(店頭受取のみ)
オンラインショップでも予約受付いたします。 www.palacehoteltokyo.com/shop
営業時間 : 10:30～19:00
※2022年12月21日(水)～25日(日)は20時まで営業いたします。
お問い合わせ : 03-3211-5320(予約専用ダイヤル)

◆ポワンセティア (限定10個・要予約) $\phi 32 \times H57\text{cm}$ 75,600円
高さ57cmの存在感あるクリスマスケーキです。土台には上質な素材で仕上げたプレミアムショートケーキを用い、白銀の世界に咲いたポインセチアの花をイメージし、ショコラで華やかに飾りました。サプライズ感溢れるケーキとともに、特別なひとときをお過ごしください。



ポワンセティア

◆ボワットドノエル (限定30個) $35 \times 12.5 \times H12\text{cm}$ 20,000円
苺のジュレや苺クリーム、マスカルポーネのムースとアーモンドの生地を重ねたケーキをフランボワーズのゼリーでグラサージュしました。ホワイトチョコレートで出来たトナカイやサンタクロースのそりをデコレーション。雪の結晶や星型に練り抜いたフランボワーズのチョコレートボックスを被せました。クリスマスらしいモチーフをあしらったケーキは、なめらかな口あたりと甘酸っぱい味わいをお楽しみいただけます。



ボワットドノエル

◆ピュール (限定100個) $\phi 18 \times H5.5\text{cm}$ 13,000円
真っ白なケーキと鮮やかな赤い三日月のコントラストが特徴的なケーキは、レモン風味のサブレをベースに紅茶の香りを加えた生地を重ね、バラ風味のクレームブリュレとミックスベリージュレを石垣島産ヴァニラのムースで閉じ込めました。多彩な味わいと食感をご堪能ください。



ピュール

◆プティレンヌ (限定300個) $10 \times 6 \times H4.5\text{cm}$ 1,700円
ショコラとフランボワーズのビュッシュドノエルをミニサイズでご用意いたしました。目を引く深紅色のケーキに、トナカイを模ったチョコレートを飾りました。
※店舗での販売のみとなります。
※事前予約は受け付けておりません。



プティレンヌ

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

◆モンブラン (限定 200 個) 21×10×H13cm 9,500 円

パレスホテル伝統の「マロンシャンティイ」をクリスマス限定スタイルでご提供。甘みをおさえた舌触りなめらかな生クリームと、丁寧に裏ごしした栗を贅沢に使用しました。聖なる夜を華やかに演出するケーキです。



モンブラン

◆ビュッシュド ノエル (限定 50 個) 21×7×H10cm 7,600 円

米粉 100%で作上げたクリスマス定番のロールケーキ。小麦粉や卵は一切使用せず、カカオの風味豊かに仕上げました。濃厚なバタークリームでデコレーションしたケーキの上には、煌びやかな雪の結晶や木の蔦に見立てたショコラを飾り、シックな仕上がりに。

※小麦・卵は使用しておりませんが、同じキッチン内で小麦・卵を使用した商品を製造しております。



ビュッシュド ノエル

◆スペリキュール ø15×H8cm 11,800 円/ø18×H8cm 14,000 円

厳選素材にこだわったプレミアムなショートケーキ。苺は大粒で甘みと果肉感がある栃木産のとちあいかを使用。2 種類をブレンドした生クリーム、沖縄産黒糖、フランス産 A.O.P.バターが絶妙な組み合わせの逸品です。

※苺の仕入れ状況により品種が変更となる場合がございます。



スペリキュール

◆ガトー オウ フレーズ ø12×H8.5cm 5,400 円/ø15×H8.5cm 6,400 円

粉雪をまとった花に見立てた、口あたりのやさしいストロベリーショートケーキ。シェフ自身がケーキに合う苺を探し続け、やっと出会った茨城県銚田市の苺専門農家「村田農園」。苺の栽培に適した環境で作られた苺は、味が濃く、酸味がしっかりとあり、バランスの良さが印象的です。生産農家の想いを大切にお届けします。

※香りづけとしてリキュールを使用しています。



ガトー オウ フレーズ

●Christmas Cake by Esterre クリスマス ケーキ by エステール

- 販売期間 : 2022 年 12 月 21 日 (水)～25 日 (日)
- 予約受付 : 2022 年 10 月 1 日 (土)よりご購入日の 3 日前まで
- 販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ (10:30～19:00)
 ※2022 年 12 月 21 日 (水)～25 日 (日)は 20 時まで営業いたします。
 6F フランス料理 エステール (11:30～13:30、18:00～20:00)
 オンラインショップでも予約受付いたします。 www.palacehoteltokyo.com/shop
- お問い合わせ : 03-3211-5320(予約専用ダイヤル)

◆クリスマス ケーキ by エステール ø約 15cm 9,800 円

「大地と海の出会いの物語を紡ぐ場所」をレストランコンセプトとするフランス料理「エステール」のペストリーシェフが手掛けたクリスマス ケーキ。「良質な素材を厳選し、その素材本来の味わいと香りを十分に引き出し表現する」というエステールの料理哲学に基づき、減塩・低糖質・低脂肪に配慮しました。栗、ニューカレドニアのヴァニラ、カシスを使用し、上品な甘みとなめらかな舌触りをお楽しみいただけます。



クリスマス ケーキ by エステール

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●Christmas Breads クリスマス ブレッド

販売期間 : 2022年12月1日(木)～25日(日)
予約受付 : 2022年10月1日(土)よりご購入日の3日前まで
販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ およびオンラインショップ
オンラインショップでも予約受付いたします。 www.palacehoteltokyo.com/shop
営業時間 : 10:30～19:00
※2022年12月21日(水)～25日(日)は20時まで営業いたします。
お問い合わせ : 03-3211-5320(予約専用ダイヤル)

◆シュトーレン 10×16×H6cm 3,500円
ドライフルーツがたっぷり入ったクリスマス定番のシュトーレン。

◆ポーネ シュトーレン 10×16×H6cm 3,500円
渋皮栗、柚子風味のマジパン、数種類の豆を使用し、きな粉で仕上げた風味豊かな和風シュトーレン。

◆加賀ほうじ茶のシュトーレン 10×16×H6cm 3,500円
大納言とホワイトチョコレートのほのかな甘みにフランボワーズで酸味のアクセントを効かせ、若草色のうぐいすきな粉をたっぷりまぶしました。

◆柚子とジャンドゥージャのシュトーレン (限定 400個)
10×16×H6cm 3,600円
2022年限定フレーバーのシュトーレン。なめらかな口どけのジャンドゥージャと相性の良い柚子を組み合わせました。シナモン風味のマジパンのアクセントと柚子パウダーの爽やかな香りが特徴です。

◆ミニシュトーレン 4種セット (限定 300個) 9,200円
毎年人気のオリジナルシュトーレン3種類と2022年限定フレーバーをミニサイズにしてギフトボックスに詰め合わせました。おひとり様で少しずつ楽しむにも、パーティーの手土産などにもおすすめのセットです。

◆イル パネトーネ (限定 300個) ø18×H10cm 3,300円
イタリアの伝統的な菓子パン。昔ながらの製法で時間をかけて作り上げ、厳選した小麦と自家製パネトーネ種を使用し、たっぷりのバターや卵を配合したリッチな味わい。しっとりとした食感、熟成と酵母が織りなす芳醇な香りをご堪能ください。

◆ベラヴェッカ アン ソシソン ø2.5×20cm 1,600円
フランス アルザス地方で洋梨のパンと呼ばれている発酵菓子。スパイスと洋酒に漬け込んだドライフルーツやナッツがぎっしりと詰まっており、ワインのおともにもおすすめです。

◆ベラヴェッカ ルージュ アン ソシソン (限定 100個) ø2.5×20cm 1,800円
赤いフルーツのベラヴェッカ。洋梨とオーガニックドライストロベリーや、レッドレーズンを使用し、赤ワインとベリーが特徴的な逸品です。



シュトーレン各種



柚子とジャンドゥージャのシュトーレン



ミニシュトーレン 4種セット



イル パネトーネ



ベラヴェッカ アン ソシソン
ベラヴェッカ ルージュ アン ソシソン

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●Christmas Gifts クリスマス ギフト

- 販売期間 : 2022年12月18日(日)～25日(日)
予約受付 : 2022年10月1日(土)より4日前までの要予約
※配送をご希望の場合は商品お届け日の8日前までの要予約
販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ およびオンラインショップ
オンラインショップでも予約受付いたします。 www.palacehoteltokyo.com/shop
営業時間 : 10:30～19:00
※2022年12月21日(水)～25日(日)は20時まで営業いたします。
お問い合わせ : 03-3211-5320(予約専用ダイヤル)

◆クリスマス ギフト ローストチキン (4～6名様用) 9,500円

鳥取産の大山鶏をオーブンで丁寧に焼き上げました。ローストチキンは、湯煎することで簡単にお召し上がりいただけます。温野菜、ベジタブルスティック、ソースを添えて、ホームパーティーやご自宅のテーブルを彩る逸品に。



クリスマス ギフト ローストチキン

◆プレミアム パーティーボックス 30,000円

キャヴィアやチーズ、スモークサーモンやビーフシチューなど厳選したグルメアイテムを豪華に詰め合わせたパーティーボックス。お好きなワインと合わせてパーティーシーンをより華やかに演出します。



プレミアム パーティーボックス

◆冷凍クリスマス フレンチコース <各2名様用/クール便・冷凍>

厳選素材と鮮度にこだわって仕上げたお料理を真空包装し、全国に冷凍でお届けします。ご自宅で解凍するだけで、本格的なフレンチコースをお楽しみいただけます。

※オンラインショップのみでの販売となります。



冷凍クリスマス フレンチコース

Aコース 26,000円

(オードブル・スープ・魚料理または肉料理・デザート・パン)

*メインを魚料理または肉料理からお選びいただけます。

Bコース 33,000円

(オードブル・スープ・魚料理・肉料理・デザート・パン)

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●Chef's Profile シェフのプロフィール

窪田 修己(くぼた おさみ)

パレスホテル東京調理部ベーカリー&ペストリー課シェフ兼ペストリーシェフ。
1989年にパレスホテルに入社後、3回にわたり渡仏、一流レストランやパティスリーで研修を積み、帰国後レストランシェフ・ド・パティシエを経験。その豊富な経験を生かし、パレスホテル東京のグランドオープン時にベーカリー&ペストリー総括シェフに就任。伝統を大切にしながらも、オリジナリティ溢れるスイーツを提案しています。



メッセージ

パレスホテル東京 2022年のクリスマスケーキは、テーマカラーでもある【Rouge:赤】を全体的に取り入れたラインナップといたしました。また、数年前からショートケーキに合う苺を探し続け、甘みと酸味、食感のバランスが良い苺に出会えました。今年からその苺を使用したショートケーキにリニューアルいたしました。ペストリースタッフ一同クリスマスが最高の1日になる様、厳選した素材を最大限に引き出した上質なクリスマスケーキをお届けします。

星 敏幸(ほし としゆき)

パレスホテル東京調理部ベーカリー&ペストリー課スーシェフ兼ベーカリーシェフ。
1990年にパレスホテルへ入社後、ハード系ブレッドの本場でもあるフランス・パリにて基礎を学び、フランス・ヴィエンスの名店「ラ・ピラミッド」にて研鑽を積む。
パレスホテル東京のオープン時にベーカリーシェフに就任。パレスホテルの伝統を大切にしながらもトレンドを取り入れ、意欲的な挑戦を続けています。



メッセージ

今年でリニューアルオープン 10周年、11回目のクリスマスを迎えます。ベーカリーチーム、また私自身もたくさん成長させていただいた10年だと感慨深くなります。お客様をはじめ、たくさんの方との出会いがあったからだとベーカリーチーム一同、日ごろの感謝を込めてクリスマスブレッドを作りました。2022年限定柚子とジャンドゥージャのシュトーレンは、ベーカリースタッフから意見を募り試行錯誤の末、チーム一丸となって完成した商品です。パレスホテル東京のクリスマスブレッドとともに、幸せなクリスマスのひとときをお過ごしください。

＜パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ＞

パレスホテル東京

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

最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞

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:朝日奈、荒川、石原

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp