



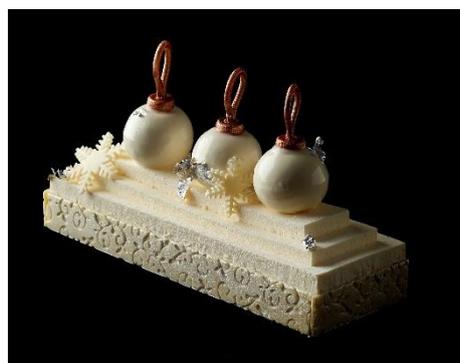
2019年9月3日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 A Festive Christmas 2019
令和最初の聖なる日を楽しむすべての人へ心からの贈り物
“クリスマスケーキ&クリスマスブレッド”販売のご案内

- ・鮮やかな緑色のモミの木を表現した「アルブル ヴェール」
- ・雪原に積み上げられた木材をモチーフにした現代的なブッシュド ノエル「ネージュ ブランシュ」
- ・毎年人気の高いパレスホテル東京オリジナルクリスマスブレッド



アルブル ヴェール



ネージュ ブランシュ



クリスマスブレッド

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、品のある味わいと洗練された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 スイーツ&デリにて、クリスマスケーキを2019年12月21日(土)~25日(水)、クリスマスブレッドを2019年12月1日(日)~25日(水)の期間限定で販売いたします。(2019年10月1日(火)より予約受付開始)

フランス語で緑の木を意味する「アルブル ヴェール」は、緑色が鮮やかな柚子風味のショコラ「フルーツ・クーベルチュール」でモミの木を表現しました。チョコレートと相性の良いピスタチオをベースとした生地、優しい酸味と爽やかな柑橘の香りがアクセントを与えるカラマンシークリームを乗せて、クリスマスらしいケーキに仕上げました。「ネージュ ブランシュ」は、雪原に積み上げられた木材をモチーフにした現代的なブッシュド ノエル。コクのあるクリームチーズとほのかな酸味のフロマージュブランを合わせた層状のチーズケーキの上には、純白のオーナメントが添えられています。オーナメントを切ると、フロマージュブランのムースに包まれた苺のコンフィチュールが現れます。様々なライフスタイルに合わせて楽しめる、個性豊かな洗練されたホテルメイドのクリスマスケーキを全9種類ご用意いたしました。

また、パレスホテル東京のクリスマスの人気ブレッドであるシュトーレンは、ドライフルーツをたっぷり使用した人気商品や、あっさりとした甘さのきな粉と和三盆、香り高い加賀ほうじ茶などの和素材を活かした商品に加え、初登場のルビーチョコレートと南国フルーツを組み合わせた「ルビー シュトーレン」など全4種類をご用意。さらに、パーティーの手土産にも最適なミニサイズのシュトーレン4種が入ったセットも販売いたします。

大切な誰かとにぎやかに楽しみたい方や、一人で穏やかに過ごしたい方にもぴったりのユニークでオリジナリティ溢れるケーキやブレッドとともに、令和最初の聖なる日をお過ごしください。



PALACE HOTEL TOKYO

●Christmas Cakes クリスマスケーキ

販売期間:2019年12月21日(土)~25日(水)

予約受付:2019年10月1日(火)よりご購入日の3日前まで

◆Renne レンヌ(限定5個・要予約)

32×H53cm 70,000円

フランス語で「トナカイ」を意味するケーキ。ホワイトチョコレートを用いて雄々しいトナカイを表現しました。豪華に100粒のスカイベリーを使用し、高さ53cmを誇るサプライズ感溢れるクリスマスケーキです。



レンヌ

◆Bûche en Noire et Jaune ブッシュ アン ノワール エ ジョーヌ(限定50個)

12×38×H13cm 13,000円

黄色いショコラでかたどられたブッシュドノエルから現れるのは、フランス産のショコラを贅沢に使ったケーキ。ショコラのスフレとムースを層状に重ねて、繊細な口どけを実現しました。グリオットチェリージュレのしっかりとした酸味と濃厚な香りも魅力です。



ブッシュ アン ノワール エ ジョーヌ

◆Arbre Vert アルブル ヴェール(限定50個)

20×35×H5cm 8,500円

フランス語で緑の木を意味する「アルブルヴェール」は、柚子風味のショコラ「フルーツ・クーベルチュール」で、鮮やかな緑色のモミの木を表現しました。ショコラと相性の良いピスタチオをベースとした生地には、優しい酸味と爽やかな柑橘の香りがアクセントを与えるカラマンシークリームを乗せました。

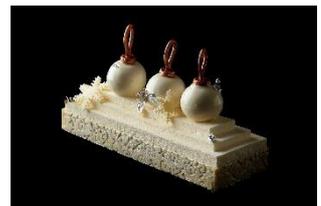


アルブル ヴェール

◆Neige Blanche ネージュ ブランシュ(限定150個)

9×26×H14cm 7,000円

雪原に積み上げられた木材をモチーフにした現代版ブッシュドノエル。コクのあるクリームチーズとほのかな酸味のフロマージュブランを合わせた層状のチーズケーキの上には、純白のオーナメントが添えられています。オーナメントを切るとフロマージュブランのムースに包まれた苺のコンフィチュールが現れます。



ネージュ ブランシュ

◆Couronne Noire/Couronne Rouge クロヌ ノワール/クロヌ ルージュ

φ9×H6cm 各1,300円

艶やかな深紅と漆黒が印象的なケーキ。クロヌルージュは、ベリーと相性の良い、爽やかな香りが特徴のレモンヴァーベナを用いています。また、クロヌノワールは、ブッシュアンノワールエジョーヌのミニサイズ。おひとり様からでもお楽しみいただけるサイズでご用意。



クロヌ ノワール/クロヌ ルージュ

◆Supérieur スペリュール

φ15×H8cm 10,000円 / φ18×H8cm 12,000円

昨年より販売し好評を博したプレミアムなショートケーキ。北海道阿寒地域の生クリーム、栃木県産のスカイベリー、沖縄県産黒糖、フランス産A.O.P.バターなど、最高級の厳選素材を使用した逸品。



スペリュール



PALACE HOTEL TOKYO

◆Gâteau aux Fraises ストロベリー ショートケーキ

φ12×H8.5cm 4,000 円/φ15×H8.5cm 5,000 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。キルツシュで香りづけした苺をふんだんに使用しています。



ストロベリー ショートケーキ

◆Mont-Blanc モンブラン(限定 150 個)

21×10×H13cm 8,000 円

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

*価格はすべて消費税別です。

●Christmas Breads クリスマスブレッド

販売期間:2019 年 12 月 1 日(日)~25 日(水)

予約受付:2019 年 10 月 1 日(火)より

◆Stollen シュトーレン

10×16×H6cm 2,800 円

半年間、丹精込めて下味をつけたドライフルーツをたっぷりを使用した定番のシュトーレン。

◆Bohnen Stollen ボーネン シュトーレン

10×16×H6cm 2,800 円

渋皮栗や柚子風味のマジパンとともに、風味を豊かにするため数種類の豆を使用し、たっぷりのきな粉で仕上げた和風シュトーレン。



(中央手前)ルビー シュトーレン
(中央左)ボーネン シュトーレン
(中央右)シュトーレン
(右奥)加賀ほうじ茶のシュトーレン
(中央奥)パネトーネ
(左奥)ベラヴェッカ アン ソシゾン

◆Kaga Hojicha (roasted green tea) Stollen 加賀ほうじ茶のシュトーレン

10×16×H6cm 2,800 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、うぐいすきな粉で若草色に仕上げたシュトーレン。

◆Ruby Stollen ルビー シュトーレン(限定 100 個)

10×16×H6cm 3,000 円

ルビーチョコレートに、ライチリキュールで漬けたドライランブータンなどの南国フルーツを合わせたシュトーレン。丹念に炒ったアーモンドを生地に混ぜ合わせて、食感を加えました。数量限定の 2019 年特別フレーバーです。



シュトーレン 4 種セット

◆Mini Stollen Set シュトーレン 4 種セット(限定 300 個)

7,800 円

毎年人気を博しているパレスホテル東京のシュトーレン 3 種類と今年限定の「ルビー シュトーレン」を食べ比べできるセットです。おひとり様で楽しむにも、パーティーの手土産などにも最適なミニサイズで販売いたします。



PALACE HOTEL TOKYO

◆Berawecka en Saucisson ベラヴェッカ アン ソシソン

φ2.5×20cm 1,300 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。中にはスパイスと洋酒に漬け込んだナッツやドライフルーツがぎっしりと詰まっており、風味と食感をお楽しみいただけます。

◆Panettone パネトーネ

φ12.5×H8cm 2,000 円

洋酒で漬け込んだ 6 種類のフルーツを贅沢に使用。ヘーゼルナッツ風味のマカロン生地をかぶせ、水分が逃げないように丁寧に焼き、しっとりとした食感に仕上げました。熟成感のあるイタリア伝統の菓子パンです。

*価格はすべて消費税別です。

●窪田 修己(くぼた おさみ)プロフィール

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に挑戦するペストリーシェフです。



●ペストリーシェフからのメッセージ

パレスホテル東京の 2019 年クリスマステーマである「Color -紡-」に沿って、色彩にこだわったケーキを製作しました。ホテルの装飾に合わせたデザインにすることで、ご自宅に帰った後もホテルを思い出していただけるきっかけになって欲しいという思いが込められています。また、今年は様々なライフスタイルの方をイメージし、おひとりさまにも楽しんでいただけるような商品を考え、サイズ感を最も意識しました。お客様がケーキを囲まれるシーンを一つひとつ想像しながら、サイズや味の細部までこだわりましたので、是非注目してみてください。

●星 敏幸(ほし としゆき)プロフィール

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・ヴィエンヌの名店「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。



●ベーカリーシェフからのメッセージ

パレスホテル東京の 2019 年クリスマステーマである「Color -紡-」を、個性と個性が紡がれて、新しい色を作ることだと捉えました。そこで、例年にも増してユニークかつオリジナリティのあるラインナップにしようと思いがけました。パレスホテル東京でしか味わえない、極上の体験を提供したいという気持ちで、シュトーレンに関しては 1 年の歳月をかけて仕込みなどの準備をしています。今年のクリスマスも是非パレスホテル東京のブレッドをお楽しみください。



PALACE HOTEL TOKYO

- 販売店舗 : ペストリーショップ スイーツ&デリ
(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
- お問い合わせ : 03-3211-5320(予約専用ダイヤル)

<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:久保園、清水 徹也
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp