



パレスホテル東京 2013 Christmas

聖夜を彩る“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

- ・クリスマスカラーの赤いチョコレートで仕上げた「ブッシュ・ド・ノエル」
- ・マカロンが詰め込まれたクリスマスツリー「トゥール・デ・マカロン」
- ・パーティーバッグ型の華やかなチーズケーキ「パピヨン」



ブッシュ・ド・ノエル ヴァニラ/フリュイ・ルージュ



トゥール・デ・マカロン



パピヨン

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6種類を、2013年12月20日(金)～2013年12月25日(水)までの期間、店舗にて限定販売いたします。(2013年10月1日(火)より予約受付開始)

クリスマスの定番「ブッシュ・ド・ノエル ヴァニラ/フリュイ・ルージュ」は、風味豊かな赤い果実のゼリーをヴァニラムースで包み込み、クリスマスらしい深みのある赤いチョコレートで仕上げ、宝石をイメージしたホワイトチョコレートが飾られた、シックなデザインのケーキです。「トゥール・デ・マカロン」は、クリスマスツリーを模ったチョコレートの中に、ストロベリーフレーバーのマカロンツリーが飾られています。華やかなルックスのチョコレートケーキは、パーティーにもおすすめです。繊細な蝶の飾りをあしらったパーティーバッグ型の「パピヨン」は、上質な甘さとフランボワーズの酸味がアクセントになったチーズケーキです。他にも昨年ご好評いただいた、旧パレスホテルから愛され続けるパレスホテル東京伝統の「マロンシャンティイ」のクリスマス用特別アレンジや、オーソドックスなストロベリーショートケーキもご用意いたしました。

クリスマスの伝統的菓子「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、渋皮栗、数種類の豆を使用したパレスホテル東京ならではの“和風”シュトーレンなど3種類を、2013年12月1日(日)から2012年12月25日(水)の期間、販売いたします。(シュトーレンは、予約販売はしていません。)

美しいデザインと上品な味わいのクリスマスケーキやブレッドを囲んで、家族や友人、大切な方々と素敵なクリスマスをお過ごしください。

●Christmas Cakes クリスマスケーキ

販売期間:2013年12月20日(金)~2013年12月25日(水)

予約受付:2013年10月1日(火)よりご購入日の3日前まで

◆Bûche de Noël ブッシュ・ド・ノエル ヴァニラ / フリュイ・ルージュ  
18×8×H9cm 3,990円

風味豊かな赤い果実のゼリーを、ロどけのよいヴァニラムースで包み込み、クリスマスらしい深みのある赤いチョコレートで仕上げました。ホワイトパールをイメージしたチョコレートがアクセントに飾られた、シックなデザインのケーキです。



ブッシュ・ド・ノエル ヴァニラ / フリュイ・ルージュ

◆Bûche de Noël ブッシュ・ド・ノエル キャラメル / マンゴー / ショコラ  
15×7×H8.5cm 3,675円

チョコレートとマンゴーの2層のムースを、香ばしいキャラメルでコーティングした、ブッシュ・ド・ノエル。しっとりした口当たりの良いマンゴームースと、キャラメルの苦味が絶妙です。



ブッシュ・ド・ノエル キャラメル/マンゴー/ショコラ

◆Tour des macarons トゥール・デ・マカロン 18×H25cm 10,500円

クリスマスツリーを模ったチョコレートの中に、ストロベリーフレーバーのマカロン・ツリーが飾られたチョコレートケーキ。濃厚なチョコレートとストロベリーマカロン、2つの味をお楽しみいただけます。見た目も華やかなケーキは、パーティーにもおすすめです。



トゥール・デ・マカロン

◆Papillon パピヨン 21×8×H10cm 13,650円

甘酸っぱいフランボワーズがアクセントのチーズケーキに、繊細な蝶の飾りをあしらったパーティーバッグ型のケーキ。ミルクのようなやわらかい甘さのチーズと、フランボワーズの酸味のハーモニーをご堪能いただけます。



パピヨン

◆Gâteau aux fraises ストロベリー・ショートケーキ  
12×H8.5cm 4,200円 / 15×H8.5cm 5,250円

白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。ホイップクリームと大粒のイチゴをふんだんに使用したオーソドックスなショートケーキは、大人からお子様まで、幅広い層にお楽しみいただけます。



ストロベリー・ショートケーキ

◆Mont-Blanc 2013 モンブラン 2013 21×10×H13cm 5,250円

旧パレスホテルから愛され続けるパレスホテル東京伝統のマロンシャンティイを、クリスマス限定のアラスカスタイルでご提供いたします。甘さをおさえた生クリームに、厳選された栗をうらごし、ぎっしりと詰め込んだ贅沢な味わいのケーキです。



モンブラン 2013



## PALACE HOTEL TOKYO

### ● Stollen & Berawecka シュトローレン&ベラベッカ

販売期間:2013年12月1日(日)~2013年12月25日(水) ※予約販売はしていません。

◆ **Stollen シュトローレン** (写真手前)

ドライフルーツたっぷりの定番シュトローレン。

◆ **Bohnen Stollen ボーネン・シュトローレン** (写真右)

渋皮栗、数種の豆を使用した和風のシュトローレン。

10×16×6cm 各 2,100円

◆ **Berawecka en Saucisson ベラベッカ・アン・ソシソン** (写真左)

2.5×20cm 1,050円

ドライフルーツとナッツがぎっしりと詰まった、アルザス地方のクリスマスのイースト菓子。



\*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 ~ 21:00
- 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: 河井、羽佐田(はさだ)

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)

パレスホテル東京 HP 内に、館内のアート作品を紹介する「アートギャラリー」ページを開設いたしました。

<http://www.palacehoteltokyo.com/art/>