



パレスホテル東京 A Festive Christmas 2023
クリスマス ホリデーを鮮やかに彩る

“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

予約受付開始日:2023年10月1日(日)



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)は、2023年10月1日(日)より、心躍るクリスマス ケーキ&ブレッドやクリスマス ギフトの予約受付を開始いたします。

2023年12月21日(木)~12月25日(月)の期間、上品かつ華やかな全9種類のクリスマス ケーキをペストリーショップ スイーツ&デリにて販売いたします。トナカイの角をあしらった高さ54cmもの存在感あるケーキ「レンヌ」をはじめ、フランボワーズのコンフィチュールを忍ばせたマスカルポーネムースを、木の幹をイメージしたショコラで包んだ新作ケーキ「トロン」など、洗練されたデザインが際立つ商品を取り揃えました。

また、オンラインショップにてお取り寄せも可能な全7種のクリスマス ブレッドは、2023年12月1日(金)~12月25日(月)の期間にご用意いたします。2023年限定のフレーバー「パイナップルとジンジャーのシュトーレン」は、マンゴパウダーをまぶし鮮やかな装いに。その他にも、毎年恒例の「ベラヴェッカ アン ソンソン」や「イル パネトーネ」など、ご自宅でのパーティーシーンを盛り上げるブレッドとしてご賞味ください。

さらに、年に一度のクリスマスまでのカウントダウンを楽しむ2種類のアドベントカレンダーを発売いたします。ホテルのレストランでご利用いただけるペアギフト券やオリジナルアロマプロダクト、ペストリーショップの人気スイーツなど、豪華な商品を優美なボックスに詰め込みました。「アドベントカレンダー ノエル」には、クリスマス当日にご宿泊いただけるギフト券も。

パレスホテル東京がお届けするクリスマス ケーキやブレッド、期間限定の商品の数々が、ご家族や大切な方と迎えるクリスマスホリデーに華やぎを添えます。



PALACE HOTEL TOKYO

●クリスマス ケーキ 2023

販売期間 : 2023年12月21日(木)～25日(月)
予約期間 : 2023年10月1日(日)よりお受け取り日の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)
営業時間 : 10:30～19:00
※2023年12月21日(木)～25日(月)は、
20:00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)
※オンラインショップ(www.palacehoteltokyo.com/shop)でも
ご予約を承ります。

<パレスホテル東京の新作クリスマス ケーキ>

◆レンヌ (限定10個/要予約) **φ32×H54cm 80,000円**
白銀の世界に佇むトナカイをイメージした高さ54cmの存在感ある
ケーキは、人が集うクリスマスパーティーにぴったりです。土台には
素材にこだわり焼き上げたプレミアムショートケーキ「スペリユール」を。



レンヌ

◆ボワ (限定30個) **19×42×H13cm 25,000円**
ヘーゼルナッツのダックワーズ、爽やかな柑橘のクリームとショコラ
クリームを重ねました。クリスマスの装飾に見立てた華やかなチョコレート
ボックスを被せたケーキは、目でも舌でも楽しめます。



ボワ

◆トロン (限定80個) **22×9.5×H16cm 13,000円**
フランボワーズのコンフィチュールを忍ばせたマスカルポーネのムース
を、木の幹からインスピレーションを得て仕上げたショコラで包み込み
ました。柚子の酸味と、ショコラクランブルのザクザクとした食感が
アクセント。



トロン

◆ビュッシュドノエル (限定50個) **22×7×H8.5cm 8,000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。
※小麦・卵は使用しておりませんが、同じキッチン内で小麦・卵を使用した品
を製造しております。



ビュッシュドノエル

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

◆クロンヌ ノワール／ブランシュ (限定各 200 個)

10×H4.5cm 1,500 円

バナナのジュレとショコラムースを組み合わせた「クロンヌ ノワール」と、チェリージュレとピスタチオのムースを組み合わせた「クロンヌ ブランシュ」の2種は、食べやすいミニサイズでご用意。

※店頭販売のみ承っております。

※事前予約は承っておりません。



クロンヌ ノワール／ブランシュ

<パレスホテル東京の定番クリスマス ケーキ>

◆モンブラン (限定 150 個)

21×10×H13cm 9,500 円

パレスホテル伝統のケーキ「マロンシャンティイ」をクリスマス限定のスタイルでご提供。甘味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用いました。生クリームをまとった真っ白な姿はまるで真冬の雪山のよう。



モンブラン

◆スペリユール

φ15×H8cm 13,000 円

φ18×H8cm 16,000 円

φ20×H10cm 24,000 円

大粒で甘みと果肉感がある栃木産の苺、とちあいかをたっぷり。2種類のクリームをブレンドしヴァニラビーンズを効かせた生クリームと、とちあいか好相性のプレミアムなショートケーキです。沖縄産黒糖、フランス産 A.O.P.バターなど、厳選素材を使用いたしました。

※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。



スペリユール

◆ガトー オウ フレーズ

φ12×H8.5cm 6,000 円

φ15×H8.5cm 7,000 円

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です。ケーキにあしらうのは、パストリーシェフがこだわりを持って選び抜いた茨城県銚田市の専門農家「村田農園」の苺。栽培に適した環境で生産されたため、味が濃く、酸味もしっかりとある、バランスの良さが特徴です。

※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

<フランス料理 エステールのクリスマス ケーキ>

◆オリゾン

27.5×7×H6.5cm 15,000 円

6F フランス料理 エステールがお贈りするクリスマスケーキは、ショコラとキャラメル甘味と、柑橘の爽やかさが絶妙なハーモニーを奏でるビュッシュ ド ノエル。レストランのコンセプトである“大地”と“海”の境である水平線をイメージいたしました。

※6F フランス料理 エステールでもご予約を承ります。



オリゾン

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●クリスマス ブレッド 2023

- 販売期間 : 2023年12月1日(金)~25日(月)
 予約期間 : 2023年10月1日(日)より
 販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ および パレスホテル東京オンラインショップ
 営業時間 : 10:30~19:00 (B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ)
 ※2023年12月21日(木)~25日(月)は、20:00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)
 ※オンラインショップ(www.palacehoteltokyo.com/shop)でもご予約を承ります。

<2023年限定クリスマス ブレッド>

◆パイナップルとジンジャーのシュトーレン (限定400個)

10×16×H6cm 4,000円

洋酒が香るセミドライパイナップル、オーガニックドライジンジャー、数種類のフルーツやヘーゼルナッツを用いた2023年限定のシュトーレン。鮮やかなマンゴパウダーをあしらいました。



パイナップルとジンジャーのシュトーレン

<パレスホテル東京の定番クリスマス ブレッド>

◆シュトーレン

10×16×H6cm 3,600円

洋酒にじっくりと漬け込んだドライフルーツやローストナッツをふんだんに練り込んだ、味わい深いシュトーレン。

◆ボーネン シュトーレン

10×16×H6cm 3,600円

渋皮栗、柚子風味のマジパン、数種類の豆を使用し、きな粉をまとった和風シュトーレンは豊かな風味が特徴です。



シュトーレン各種

◆加賀ほうじ茶のシュトーレン

10×16×H6cm 3,600円

大納言とホワイトチョコレートに、酸味が効いたフランボワーズのアクセント。うぐいすきな粉をまぶし若草色に仕上げました。

◆ミニシュトーレン 4種セット (限定200個)

10,000円

毎年ご好評をいただいている3種のオリジナルシュトーレン「シュトーレン」「ボーネン シュトーレン」「加賀ほうじ茶のシュトーレン」と、2023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。

◆イル パネトーネ (限定300個)

φ20×H10cm 3,500円

昔ながらの製法で時間をかけて作り上げた、イタリアの伝統的な菓子パン。厳選した小麦と自家製パネトーネ種、たっぷりのバターや卵、オレンジピールとサルタナレーズンを配合したリッチな味わいです。



イル パネトーネ

◆ベラヴェッカ アン ソシソン

φ3×20cm 2,000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。ドライフルーツやナッツが織りなす味わいは、ワインのお供におすすめです。

◆ベラヴェッカ ルージュ アン ソシソン (限定100個)

φ3×20cm 2,200円

赤いフルーツのベラヴェッカ。洋梨、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、赤ワインとベリー風味が特徴的な一品です。



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



PALACE HOTEL TOKYO

●クリスマス ギフト 2023

- 販売期間 : 2023年12月18日(月)～25日(月)
 予約期間 : 2023年10月1日(日)よりお受け取り日の4日前まで
 ※商品の配送をご希望の場合、ご予約は商品お届け日の8日前まで承っております。
 販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ および パレスホテル東京オンラインショップ
 営業時間 : 10:30～19:00 (B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ)
 ※2023年12月21日(木)～25日(月)は、20:00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)
 ※オンラインショップ(www.palacehoteltokyo.com/shop)でもご予約を承ります。

◆プレミアム パーティーボックス

30,000 円

キャビアやチーズ、スモークサーモン、生ハム、タンシチューなど、パーティーシーンをより煌びやかに演出する美味を詰め合わせました。



プレミアム パーティーボックス

◆クリスマス ギフト ローストチキン (5～6名様用)

12,000 円

宮崎産のブランド地鶏「みやざき地頭鶏」のローストと、鶏ガラと香味野菜を煮込んで旨味を引き出したソースをセットに。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。



クリスマス ギフト ローストチキン

◆クッキー缶 クリスマスエディション (数量限定)

6,000 円

スパイスを効かせたスペキュロスやフランボワーズ、フロマージュなど全6種類のフレーバーが、クリスマス限定デザインの缶に美しく並びます。



クッキー缶 クリスマスエディション

◆クリスマス フラワーアレンジメント by 72(セブン・ツー)&クッキー缶 ココナッツサブレ缶

シナモン&ジンジャーサブレ缶

各 14,500 円

人気のクッキー缶 2 種を可憐なクリスマスフラワーアレンジメントとともにお届けいたします。

※クール便でお届けいたします。



クリスマス フラワーアレンジメント
by 72(セブン・ツー)&クッキー缶

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●アドベントカレンダー 2023

- 予約期間 : 2023年10月1日(日)～11月15日(水)
※配送日指定は承りかねます。11月中旬以降、準備が整い次第の発送となります。
- 販売店舗 : パレスホテル東京オンラインショップ www.palacehoteltokyo.com/shop
- お問い合わせ : 03-3211-5357(パレスホテル東京オンラインショップ)



アドベントカレンダー



アドベントカレンダー 内容イメージ

- ◆アドベントカレンダー ノエル (限定20個/ご宿泊ギフト券付き) **350,000円**
- ◆アドベントカレンダー ネージュ (限定20個) **150,000円**

サイズ : 20×39.5×H35.5cm
※専用化粧箱でお届けいたします。(包装・リボン掛け無し)

内容 :

<アドベントカレンダー ノエル のみ>

- ・ご宿泊ギフト券 デラックスキング with パルコニー

※2023年12月24日(日)または25日(月)のご宿泊を予約いたします。(要事前予約)

※1～2名様利用、ご朝食付き

<アドベントカレンダー ノエル/ネージュ 共通>

- ・ディナー ペアギフト券 (オールデイダイニング グランド キッチン)
- ・ランチ ペアギフト券 (フランス料理 エステール)
- ・アフタヌーンティー “Stones” ペアギフト券 (ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ)
- ・ミニシュトーレンやヴィーガンクッキー缶 (ペストリーショップ スイーツ&デリ)

その他、キャンドルやオリジナルアロマプロダクトなど、クリスマスに華やぎを添えるアイテムをご用意しています。

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●シェフのプロフィール

【窪田 修己 くぼた おさみ】ベーカリー&ペストリー課 統括シェフ

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鑽を積み、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る。



メッセージ

パレスホテル東京 2023年のクリスマスは、苺の甘味が引き立つケーキ、ショコラの苦味やフルーツの酸味が際立つ大人のケーキをご用意。少人数から大人数まで、幅広いシチュエーションでご利用いただけるラインナップを揃えました。最高の1日をお過ごしいただけるよう、ペストリースタッフとともに素材の持つ力を最大限に引き出します。

【星 敏幸 ほし としゆき】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る。



メッセージ

大変長い間様々な制限や困難を乗り越えてきましたが、再び世の中に笑顔と笑い声が溢れていることに、喜びを感じています。ベーカリーチーム一同、この喜びと感謝の気持ちを込めてクリスマスブレッドを作りました。今年のクリスマスはパレスホテル東京のアイテムとともに、希望に満ちた、思い出に残る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Instagram([パレスホテル東京/オンラインショップ](#))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>

株式会社パレスホテル 担当:石川、小関

TEL: 03-3211-5278 FAX:03-3211-5225 E-MAIL: press@palacehotel.jp

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:岡山、吉野

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