

パレスホテル東京 A Festive Christmas 2014

特別な夜を華やかに彩る
“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

- ・ホワイトチョコのギフトボックスから、ショコラシューのクリスマスツリーが登場「エモーション」
- ・サンタの帽子をとると・・・中にはショコラのサンタクロース「ボネ・ド・パール・ノエル」



エモーション



ボネ・ド・パール・ノエル

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、2014年12月20日(土)～2014年12月25日(木)までの期間、限定販売いたします。(2014年10月1日(水)より予約受付開始)

「エモーション」は、すべてホワイトチョコレートで作られたギフトボックスをあけると、中から濃厚なショコラのシュークリームを積み上げたクリスマスツリーが登場します。繊細なデザインが描かれた華やかなりボン、ベルやスターなどクリスマスを連想するモチーフがかたどられ、細部までこだわったギフトボックスは食べてしまうのが勿体ないほど。見た目も華やかなクリスマスケーキで、心躍るサプライズを演出いたします。サンタの赤い帽子を取ると、サンタクロースを模したショコラが登場するチーズケーキ「ボネ・ド・パール・ノエル」は、遊び心あふれるルックスがパーティーで目を引くこと間違いなし。サプライズあふれる仕掛けは、子どもから大人まで温かな笑顔を誘います。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」のクリスマス限定スタイルや、オーソドックスなストロベリー・ショートケーキ、ツリーオーナメントやトナカイ、リースといったクリスマスモチーフをあしらったケーキなど、計7種類のクリスマスケーキをご用意いたしました。

また、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、渋皮栗と数種類の豆を使用し、たっぷりのきな粉と柚子の香りで仕上げ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種類をご用意。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「ベラベッカ・アン・ソシソン」や、洋酒が香る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「パネトーネ」と合わせて、2014年12月1日(月)から2014年12月25日(木)の期間、販売いたします。

聖なる夜を華やかに彩るクリスマスケーキやお菓子を囲んで、家族や友人、大切な方々と素敵なお時間を過ごしてください。



PALACE HOTEL TOKYO

●Christmas Cakes クリスマスケーキ

販売期間:2014年12月20日(土)~2014年12月25日(木)

予約受付:2014年10月1日(水)よりご購入日の3日前まで

◆Emotion エモーション 18×H26cm 14,040円

すべてホワイトチョコレートで出来たギフトボックスをあけると、中からは濃厚なショコラのシュークリームを積み上げたクリスマスツリーが登場。見た目はキュートでも、ひとつひとつチョコレートコーティングされたショコラシューは大人から子供まで楽しめるリッチな味わい。



エモーション

◆Bonnet de Père Noël ボネ・ド・ペール・ノエル 17×H25cm 8,640円

サンタの赤い帽子の中に、サンタクロースを模したショコラをしのかせたチーズケーキ。赤いチョコレートで仕上げられた帽子、ベースとなるやわらかい甘さの白いチーズケーキもすべて召し上がれます。



ボネ・ド・ペール・ノエル

◆Couronne de Noël クロンス・ド・ノエル 15×H4.5cm 4,104円

クリスマスリースをモチーフにしたケーキ。トナカイや雪の結晶が飾られ、ホワイトチョコレートムースにグリーンチョコレートパウダーで仕上げたクリスマスらしいデザインのケーキ。



クロンス・ド・ノエル

◆Sphère スフェール 9×19×H10cm 4,104円

クリスマスオーナメント型のチェリーコンポートムースを飾った、チョコレートケーキ。ナッツが香るチョコレートを贅沢に使用した、大人な味わいです。



スフェール

◆Ebène エベーン 16×7.5×H7.5cm 4,860円

野山を駆け抜けるトナカイのモチーフが飾られた、ロイヤルティーン入りのチョコレートケーキ。



エベーン

◆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

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。



ストロベリー・ショートケーキ



モンブラン

◆Mont-Blanc モンブラン 21×10×H13cm 5,940円

パレスホテル伝統のマロンシャンティイは、雪山をイメージしたクリスマス限定スタイルで提供。



PALACE HOTEL TOKYO

●Stollen, Berawecka & Panettone シュトーレン、ベラベッカ&パネトーネ

販売期間:2014年12月1日(月)~2014年12月25日(木) ※予約販売はしておりません。

◆Stollen シュトーレン

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

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。

◆Karamell Stollen キャラメル・シュトーレン

香ばしいヘーゼルナッツとミルクキャラメルの豊かな風味を楽しんで。

10×16×6cm 各 2,268円

◆Berawecka en Saucisson ベラベッカ・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

洋酒が香る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)ベラベッカ・アン・ソシソン
(右手前)パネトーネ
(左前)シュトーレン
(左中)ボーネン・シュトーレン
(左奥)キャラメル・シュトーレン

●À La Maison ア・ラ・メゾン

◆Christmas Hamper クリスマスハンパー

6,480円

販売期間:2014年12月5日(金)~25日(木)要予約

予約受付:12月1日(月)よりご購入日の4日前まで

セット内容:シュトーレン、ミニパネトーネ、ミニマドレーヌ、ジンジャーケーキ、
スノーボールケーキ、チョコレートアソート、ミニグロフ、サブレ、
紅茶、蜂蜜、コンフィチュール



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・ロデレール ブリュット ハーフボトル)

販売期間:2014年12月20日(土)~25日(木)要予約

予約受付:12月1日(月)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)、西林

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