

ホテル雅叙園東京ならではの“和”にこだわった玉手箱型のプレミアムなケーキなどが登場！ 「クリスマスケーキ 2017」のご案内

ホテル雅叙園東京(運営：株式会社 目黒雅叙園)では、9月1日にオープンしたパストリーショップ「栞杏 1928」にてクリスマスケーキ2017の予約を10月1日より開始します。パストリー料理長の生野剛哉が作るスイーツは「シンプルに素材を生かすこと」をモットーとし今回はクリスマスにピッタリの華やかな装いで4種類登場。ホテル雅叙園東京ならではの“和”にこだわったケーキや、大人向けの上品な味わいのケーキなどご用意しております。ご家族や友人、恋人と…様々なシーンでお楽しみください。



玉手箱



クリスマスケーキ

玉手箱 de Noël 料金：¥30,000 (税別) ※限定10台 (13.5×13.5×14.7cm)

「栞杏」でも販売されている“和のプレミアムケーキ”のクリスマス限定バージョンです。豪華絢爛な建物にちなみ「昭和の竜宮城」という異名をもつ当ホテル。竜宮城からインスピレーションを受け、箱ごと全て食べることでできる玉手箱の形をしたケーキをご用意しました。重厚感ある仕上げのチョコレートで作られた2段の玉手箱の中には、可愛いケーキをぎゅぎゅ詰めました。上段には、和柄模様が美しい手毬チョコレートをはじめ、館内にある美術品の絵をモチーフにしたマカロンやミニサイズのケーキを。シェフが長年作り続けてきたピスタチオのケーキ“シシリアン”も入っており、人気商品の味もお楽しみいただけます。下段には、希少な嘉山農園の苺をたっぷりを使用したショートケーキをご用意。シェフこだわりの生クリームは、苺のみずみずしさを引き立たせます。玉手箱を開けるワクワク感が嬉しい、特別な日にピッタリなプレミアムケーキ。大切な方とお楽しみください。



玉手箱中身イメージ

※中身は変更になる可能性があります

嘉山農園の苺ショートケーキ 料金：¥3,800 (税別) 5×12cm(4号) / ¥4,500 (税別) 5×15cm(5号)

パティシエが指名買いくほど人気の「嘉山農園の苺」をふんだんに使用したショートケーキです。生クリームに合うようスポンジ生地にもこだわって作りました。箱を開けた瞬間から感じる、苺の甘い香りと、みずみずしい食感をご堪能ください。



ノエル・モンブラン 料金：¥4,200 (税別) (5×15cm (5号))

甘さ控えめな大人向けのケーキです。濃厚なマロンクリームの中の、カシスのジュレやベリーがアクセントとして際立ちます。ケーキの下にはシナモンのグランプル、上にはロイヤルティーヌとチョコレートで仕上げたツリーを飾り、ザクとした食感も楽しめます。



Bûche de Noël “mizuhiki” 料金：¥4,200 (税別) (18.5×8.5cm (高さ8cm))

チョコレートで仕上げた繊細な“水引”が目を引く、特別な日にピッタリなケーキです。口どけの良いチョコレートムースの中には酸味の強いブラックベリーのコンフィチュールを。ベースとなるチョコレートの生地にはナツメグが香り、さっぱりとお召し上がりいただけます。



<販売場所> ホテル雅叙園東京内1F パティスリー「栞杏 1928」

<商品の予約・問合せ> 予約方法：店頭・WEBサイト・電話 / TEL：03-5434-5230 (10:00~20:00)

<予約承り期間> 10月1日(日)~12月16日(土) <お渡し期間> 12月22日(金)~12月25日(月)

《本リリースお問合せ先》

(株) トランスミッション (TEL:03-6802-8048) 担当：大金 (090-3563-5894) oogane@bc.iij4u.or.jp