

シェフ渾身のケーキ4種登場、毎年恒例のブレッド2種も

## 新作クリスマスケーキ予約開始

2014年10月24日(金)～12月18日(木)

<http://www.hnt.co.jp/archives/14088>

- 今年のおすすめ！こだわりの手摘み苺使用「嘉山農園の苺ショートケーキ」
- マスカルポーネチーズ&苺がハーモニーを奏でる「フレーズ・ティラミス」

ホテル日航東京(東京都港区 総支配人:中中野 真)は、ホテルショップ「プレミアムパレット」にて、今年就任したパストリーシェフ生野剛哉(しょうの たけや)が手掛ける新作クリスマスケーキ4種類を2014年10月24日(金)～2014年12月18日(木)より電話・FAX・店頭にて予約受付いたします。また店頭では、2014年12月1日(月)より毎年恒例のクリスマスブレッドとして、2種のブレッドを販売開始いたします。



<画像:左から、嘉山農園の苺ショートケーキ、フレーズ・ティラミス、右上、ノエルモンブラン。右下、プッシュド・ノエル フランボワーズ。>

今年一番のおすすめクリスマスケーキは、定番だからこそ苺のクオリティに徹底的にこだわり抜いた「嘉山農園の苺ショートケーキ」です。ショートケーキの味の決め手となる苺は、パストリーシェフ生野剛哉が惚れ込んだ神奈川県横須賀市にある嘉山農園の苺を使用しており、土壌からこだわって作られた果実は、甘みと酸味のバランスが程よく、素晴らしい香りと鮮度を保つために手摘みをしてから2～3日以内でお客様にご提供するようにしています。また、ショートケーキを作るにあたっては、乳脂肪分の違う2種類の生クリームを使って、2階層の苺のレイヤーをつくることでふんわりさっぱりとした食感を創り出しています。

このほか、マスカルポーネチーズと苺のハーモニーが抜群の「フレーズ・ティラミス」、芳醇な香りのフランス産マロンのムースに、極上のカシス・リキュール“クレーム・ド・カシス”を効かせて大人の香り華やぐ「ノエル・モンブラン」、フランスの高級チョコレート“ヴァローナ”を使ったムースに木苺のガナッシュを合わせたビターな味わいが魅力の「プッシュド・ノエル・フランボワーズ」をご用意いたしました。今年初登場となる新作クリスマスケーキ4種いずれも、生野シェフ渾身の逸品です。

また、毎年恒例のクリスマスブレッドは、ドイツではクリスマスの4週間前から食べる習慣がある「シュトーレン」と、チョコレートとオレンジピールを練りこみリング状に仕上げた「リース」の2種のブレッドをご用意いたします。特に「シュトーレン」は、ナッツやドライフルーツがたっぷり詰まったしっとりとした食感で、毎年クリスマス時期になるとリピートしてお求めいただいている人気ブレッドです。

ホテルメイドならではの手間を惜まず創り上げたクリスマスケーキやブレッドを囲んで、大切なご家族やお世話になったみなさまと一緒に楽しいホリデーシーズンをお過ごしください。

### ■新作クリスマスケーキ 4種

予約期間 : 2014年10月24日(金)～2014年12月18日(木)

お渡し期間 : 2014年12月19日(金)～2014年12月25日(木)

予約方法 : ①プレミアムパレット店頭 ②予約専用Webサイト ③電話、メール、FAX でのご注文

販売場所 : 2F ホテルショップ「プレミアムパレット」(10:00～20:00)

ご予約・お問合せ: 2F ホテルショップ「プレミアムパレット」 Tel.03-5500-5597

価 格：

- ・嘉山農園の苺ショートケーキ※1 12cm 3,800円／15cm 4,500円
- ・フレーズ・ティラミス 15cm 4,150円
- ・ブッシュ・ド・ノエル フランボワーズ 13×9cm 4,150円
- ・ノエルモンブラン※2 12cm 3,800円 ※全て、消費税別。

※1・2 香りづけに微量ですがアルコールが含まれております。アルコールの弱い方はご注意ください。

### 【嘉山農園】

シンプルに素材の味を引き出すことをモットーにしているパストリー生野剛哉(しょうの たけや)シェフが、9年前に出会い感動して以来、苺が主役のクリスマスのショートケーキには欠かさず使っているのが神奈川県横須賀市の嘉山農園の苺です。甘みと酸味のバランスが良く、その年に合った土壌作りから考える苺作りは、生産者である嘉山氏の思いがこもった作品です。

### ■クリスマスブレッド 2種

販売期間：2014年12月1日(月)～12月25日(木)

価 格：シュトーレン 1,500円／リース 800円 ※全て、消費税別。



<画像：左から、フレーズ・ティラミス、ノエルモンブラン、ブッシュ・ド・ノエル フランボワーズ、嘉山農園の苺ショートケーキ、シュトーレン、リース。右上、シュトーレン。右下、リース。>

### <ホテルショップ「プレミアムパレット」>

素材、製法にこだわり抜いたホテルメイドのスイーツ&ブレッド、高品質のアmenityグッズをはじめ、ホテル日航東京のオリジナル商品を取り揃えた「プレミアムパレット」。まるで白いパレットに散りばめられた色とりどりの色彩のように、訪れるたびに新鮮で、わくわくと心弾むショッピングをお楽しみいただけます。

Premium  
palette  
HOTEL SHOP



### ■ホテル日航東京

住所：〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 Tel:03-5500-5500(代表)

客室数：453室(全室バルコニー付)

アクセス：新交通ゆりかもめ「台場駅」直結。



<ホテル日航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>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>