

2016年9月

ザ・プリンス パークタワー東京
 クリスマスを待ちわびるワクワク感を演出したシェアするケーキや
 いつも素敵でいたい女性の願いを込めた靴型のケーキなど
2016年クリスマスケーキ 販売

予約受付:2016年10月1日(土)より
 販売開始:2016年12月16日(金)より

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1 総支配人:石川学)は、ホテルメイドのケーキやパンを販売する「ブーランジュリートーキョー」(1F)にて販売する今年のクリスマスケーキの予約受付を10月1日(土)より開始し、12月16日(金)より販売いたします。

今年は、クリスマスをお大切な人と過ごすことを待ち望む楽しみや、一年で最も華やぐクリスマスシーズンに描く女性の願望など、クリスマスにかける特別な「思い」を表現したケーキを中心に取り揃えました。

クリスマスをお待ちわびるワクワク感を「クリスマスツリーへの飾りつけ」としてイメージしたケーキ「ORNAMENT BOX」は、ホワイトチョコレートのプレゼントボックスを開けると、風味とテイストが異なる10色のオーナメント型ケーキが現れ、ご友人やご家族などとシェアしてお楽しみいただけるケーキです。

また、街中がきらめくクリスマスに、いつも素敵でいたいと願う女性への応援メッセージを込めて、「いい靴はいい場所へ連れて行く」という言葉をヒントに、女性らしく輝くラッキーアイテムの象徴でもある靴を大きくあしらったケーキや、クリスマスの愉快な仲間たちをモチーフにしたカップケーキなどを販売いたします。



クリスマスツリーへの飾りつけをイメージした「ORNAMENT BOX」



素敵でいたい女性のお気持ちを表現した「Un pas de plus (アン パドゥ プリュス)」

■ザ・プリンス パークタワー東京のクリスマスケーキ 販売概要

- 【販売期間】 2016年12月16日(金)～12月25日(日)
 ※「Park Tower Christmas Collection 2016 ～Share the Happiness～」(カップケーキ)は12月1日(木)より販売
 【予約受付】 2016年10月1日(土)～お渡し日の2日前まで
 【お渡し期間・時間】 2016年12月16日(金)～12月25日(日) 11:30A.M.～8:00P.M.
 【お渡し場所】 ブーランジュリートーキョー (1F)
 【お客さまからのお問合せ・ご予約】 ザ・プリンス パークタワー東京 ホテルショップ TEL: 03-5400-1146
 (受付時間 8:00A.M.～10:00P.M.)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略 広報担当:高木、小野、川村
 TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174

ザ・プリンス パークタワー東京 2016年クリスマスケーキ 紹介

1.パーティーにおすすめのシェアするケーキ

■「ORNAMENT BOX」 (数量限定)

クリスマスツリーの飾りつけはクリスマスの訪れを告げる風物詩です。大人も子どもも楽しい、ツリーの飾りつけを行うときのワクワク感をイメージし、「オーナメントのプレゼント」をケーキにいたしました。プレゼントボックスにはチョコレートで大きな花と4色の色鮮やかなボールをデザインし、中に入っている10色のオーナメント型ケーキはそれぞれ異なるテイストで、お選びいただく際のワクワク感を演出いたしました。ご家族やグループでシェアしながらお楽しみいただけます。



オーナメントケーキ 内容

1. ミルクチョコレート、キャラメルナッツ
2. ラズベリー、ピスタチオ
3. 抹茶、あずき
4. マンゴーココナッツ
5. いちご、リュバーク
6. カシス、マロン
7. はちみつ、紅茶
8. オレンジ、ホワイトチョコレート
9. チョコレート、ブランデー
10. ダブルチーズ

【料 金】 ¥18,000

【サ イ ズ】 BOX部分 高さ約 10cm(最大約 20 cm)、幅約 30 cm、奥行き約 20 cm
オーナメント 直径約 5cm、高さ約 8 cm

■ Park Tower Christmas Collection 2016

~Share the Happiness~

ツリーやプレゼントのほか、トナカイ、スノーマンなど、クリスマスおなじみの仲間たちをモチーフに、カップケーキに仕上げました。主役のサンタクロースはあわててプレゼントを運んだせいか、転んで雪の中に埋まってしまいました。ポップな世界感を、シェアしながらお楽しみいただけます。

【料 金】 ¥3,000(5個セット)

【サ イ ズ】 カップケーキ 1個 高さ約 10 cm、直径約 8 cm

【内 容】 バターをたっぷり使用し、しっとり焼き上げたマフィンに、モチーフごとに異なるテイストを加えました。

- ①ツリー ピスタチオ&グリオットチェリー
- ②トナカイ アップルシナモン&チョコレート
- ③プレゼント オレンジ&ジンジャー
- ④スノーマン 紅茶&はちみつ
- ⑤サンタクロース マスカルポーネクリーム&チョコチップ



2.自分へのご褒美に 素敵な女性に贈るケーキ

■「Un pas de plus (アン パドゥ プリュス)」

イルミネーションに彩られ、街が華やかになるクリスマスは、女性にとっても気分が高まる特別な季節です。「いい靴は素敵な場所に連れて行ってくれる」という言葉のように、いい靴とともにドレスアップしてキラキラと輝く女性をイメージし、ラッキーアイテムである靴をバラの花とともにホワイトチョコレートであしらいました。

当ホテルの女性スタッフによるプロジェクトチーム「TOKYO HONEY PROJECT」が仕事にプライベートに、がんばる女性を応援するケーキとして考案し、名称に「新たな一歩」という意味を込めました。

【料 金】 1個 ¥8,000

【サ イ ズ】 直径最大約 16 cm、高さ約 22 cm
靴の部分 約 12 cm、高さ約 10 cm

【内 容】 土台のケーキ・・・パッションフルーツ風味のスフレチーズケーキ
デコレーション・・・ホワイトチョコレートで靴とバラをデザインし、
ベリーのジュレが入ったレアチーズケーキに仕上げました。



※上記料金には、消費税が含まれております。 ※仕入状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※食材によるアレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。