

Francfranc

2024 Christmas Special Collaboration

キンプトン新宿東京×Francfranc× ピエール・エルメ・パリ コラボレーション クリスマスアフタヌーンティーを11月1日 (金) より期間限定発売

多彩なデザインと自由なスタイリングで、心地よい毎日を提案するインテリアショップ『Francfranc (フランフラン)』は、ラグジュアリーライフスタイルブランド『キンプトン新宿東京』(本社:東京都新宿区)と、世界的パティスリーブランド『ピエール・エルメ・パリ』(本社:東京都港区)とのクリスマススペシャルコラボレーションを発表します。

『キンプトン新宿東京』にて11月1日(金)～12月25日(水)の期間、寒い冬の日も、年末の忙しいシーズンにも、あなたの心を優しく照らしてくれる、かわいいと美味しいがギュッと詰まったアフタヌーンティーを2か月間限定で販売します。

キンプトン新宿東京クリスマスアフタヌーンティー詳細ページ

<https://www.kimptonshinjuku.com/jp/light-up-your-day-christmas-afternoontea>



優しく心を照らしてくれる クリスマスアフタヌーンティー“Light up your day!”

Francfranc のクリスマス限定アイテムで揃えたプレートやカップ&ソーサーで、『キンプトン新宿東京』と『ピエール・エルメ・パリ』のこだわりのスイーツを贅沢に味わえる、特別感たっぷりの内容をご用意しました。ホワイトクリスマスにちなんでオールホワイトで洗練されたビジュアルに仕上げた『キンプトン新宿東京』のスイーツ3種と、人気商品のイスパハンを含む『ピエール・エルメ・パリ』のスイーツ3種。プレミアムプランには Francfranc のクリスマスツリーやマカロンタワー、スノードームなどのディスプレイが含まれており、クリスマス限定のデコレーションで、特別な時間のテーブルコーディネートを上品にかわいく彩ります。

「1年の中で最も煌めくホリデーシーズンにぴったりな特別なひとときを彩る、幸せで豊かな空間を届けたい。」という3社共通の想いのもと、実現した今回のコラボレーションアフタヌーンティーです。今年のクリスマスは『キンプトン新宿東京』で、Francfranc のアイテムで彩るコーディネートやデコレーションを楽しみながら、ご家族やご友人と一緒に華やかで心躍るひとときをお過ごしください。

概要

- 企画 : クリスマスアフタヌーンティー“Light up your day!”
- 開催期間 : 2024年11月1日(金)～2024年12月25日(水)
- 開催場所 : 東京都新宿区西新宿3-4-7
キンプトン新宿東京2階 ディストリクトブラッスリー・バー・ラウンジ (Tel: 03-6258-1414)
- 開催時間 : アフタヌーンティー
11:30～17:00 (最終入場 15:00) 2時間制 ※前日の16時までにご予約下さい
ディナー&アフタヌーンティー
18:00～23:00 (最終入場 21:00) ※前日の16時までにご予約下さい
- 詳細ページ : <https://www.kimptonshinjuku.com/jp/light-up-your-day-christmas-afternoontea>
- ご予約 : https://bit.ly/XmasAfternoonTea_lightupyourday

スペシャルなクリスマスプレゼントが当たる SNS 投稿キャンペーンも実施!

期間中、クリスマスアフタヌーンティー“Light up your day!”の写真に指定ハッシュタグ

「#Lightupyourday」を付けて SNS^{※1} に投稿していただくと、抽選で5名様に3社からのスペシャルなクリスマスプレゼントをお届け!

- 実施期間 : 2024年11月1日(金)～2024年11月30日(土)
- ※1 対象 SNS : Instagram のフィード投稿・リール投稿、X (旧 Twitter) が対象です。
- プレゼント内容 : キンプトン新宿東京宿泊ペアチケット、Francfranc、ピエール・エルメ・パリのクリスマス限定商品など
※本キャンペーンやプレゼント内容の詳細に関しては各社 SNS にて別途お知らせいたします。
- アカウント : キンプトン新宿東京公式Instagram @kimptonsinjukutokyo
Francfranc 公式Instagram @francfranc_official
ピエール・エルメ・パリ公式Instagram @pierrehermejpofficial
- 備考 : 当選者は DM での当選連絡をもって、当選発表とかえさせていただきます。

スイーツ詳細



ホワイトチョコレート&ストロベリーピロー

イチゴのジュレ、マンゴークリーム、ピスタチオのビスキュイをホワイトチョコレートのムースで優しく包んだケーキ。



バニラ&グリーンティーログ

抹茶のムースとジュレを閉じ込めたバニラムースをサクサクのサブレに乗せてノエル仕立てに。



レアチーズケーキスパイラル

とろりとした甘酸っぱいラズベリーのソースが主役のレアチーズケーキ。



イスパハン

今やピエール・エルメ・パリの代表作とも言える、バラとライチとフランボワーズの3つのハーモニーが圧倒的な存在感を誇る「イスパハン」。



ミルフィユアンフィニマンヴァニニュー

カラメリゼされたサクサクのパイと甘美なバニラの香りが広がるマスカルポーネクリーム。シンプルながら味わい深い逸品。



チーズケーキセレスト

さくさくとしたサブレの土台にパッションフルーツ風味のビスキュイがアクセントに。ルバーブとイチゴの甘酸っぱい香りと味わいを引き立てるバイクドチーズケーキとチーズムースの二層の優しい味わい。



スイーツ BOX

上左より

- ・マカロンアンフィニマンカラメル
- ・マカロンアンフィニマンピスターシュ
- ・マカロンアンフィニマンジャスマン

下左より

ライム、ラズベリー、ヘーゼルナッツのチョコレートボンボン



もみの木ブリーズ

クリスマスツリーに見立てたローズマリーに雪が積もっていく景色をイメージ。洋梨のピューレとノンアルコールシャンパンの香り豊かなドリンク。

アフタヌーンティープラン詳細



【プレミアムプラン】

平日 9,800 円 / 土日祝 10,600 円

- ・グリーンリーフ&ベリーサラダ
- ・5種から選べるメイン
- ・6種のスイーツ
- ・コーヒー&ティーのフリーフロー

★スイーツ BOX

(マカロン 3 種 & チョコレートボンボン 3 種)

★SP ドリンク : もみの木ブリーズ

★クリスマスディスプレイ

(クリスマスツリー・マカロンタワー・スノードーム)

【スタンダードプラン】

平日 7,000 円 / 土日祝 7,800 円

- ・グリーンリーフ&ベリーサラダ
- ・5種から選べるメイン
- ・6種のスイーツ
- ・コーヒー&ティーのフリーフロー

※スタンダードプランにはディスプレイは含まれません

ディナー&アフタヌーンティープラン詳細



【プレミアムプラン】 12,000 円

【スタンダードプラン】 9,300 円

- ・2種から選べる前菜
- ・2種から選べるメイン
- ・6種のスイーツ
- ・コーヒー&ティーのフリーフロー

プレミアムプランには下記が含まれます

★スイーツ BOX

(マカロン 3 種 & チョコレートボンボン 3 種)

★SP ドリンク : もみの木ブリーズ

★クリスマスディスプレイ

(クリスマスツリー・マカロンタワー・スノードーム)



『ピエール・エルメ・パリ』のスイーツと Francfranc のコラボレーション商品の紹介はこちら

オンラインショップ内特集ページ

<https://francfranc.com/blogs/feature/pierreherme>

KIMPTON
SHINJUKU
TOKYO

2020年10月2日、東京・西新宿に日本初上陸した IHG ホテルズ&リゾートのラグジュアリーライフスタイルブランド、キンプトン新宿東京。インスタレーション、ポップアップストア、ローカルに愛されるレストランなど、いつも何かが新しく、誰かに教えたいようなコトが見つかる、NYのアートシーンからインスピレーションを受けたラグジュアリーライフスタイルホテルです。とんでもなくパーソナルなおもてなしをはじめ、ワインやカナッペを味わいながらホテルスタッフとのソーシャルな時間が楽しめる「イブニングソーシャルアワー」や、快適な1日始めるためのドリンクサービス「モーニングキックスタート」などの宿泊特典をご提供。開放的な高層階で楽しむヨガクラス（事前予約制）やペットとのステイといったキンプトン新宿東京ならではの“ラグジュアリーライフスタイルステイ”をご体験いただけます。

公式サイト：<https://www.kimptonshinjuku.com/jp/>

PIERRE HERMÉ
PARIS

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者、ピエール・エルメによるパティスリーブランド。ピエール・エルメは、4代続くアルザスのパティシエの家系に生まれ、14歳のときガストン・ルノーの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”（高級菓子）のノウハウ伝授にも意欲を燃やしている。

「味覚の喜びだけが唯一の指針」をモットーとするエルメは、真に独創的な「味覚・感性・歓喜の世界」を構築。多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。

1998年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章。2016年、《世界のベストレストラン 50 アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の会長としても活躍している。

「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属し、パリ、ストラスブール、ニース、ロンドン、モナコ、ドーハ、東京、横浜、千葉、名古屋、神戸、京都、台湾、バンコクなどに事業展開している。

公式サイト：<https://www.pierreherme.co.jp/>

※本リリース内の記載料金は全て税込み・サービス料別です

※プレスリリース内の写真は全てイメージです。