

2019年9月

今年のトレンドスイーツがクリスマスケーキに

品川プリンスホテル  
**サンタカラーの“バスクチーズケーキ”が初登場！**  
**全4種のクリスマスケーキ&ブレッドを販売**

品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪 4-10-30、総支配人:橋本哲充)では、クリスマスケーキを2019年12月14日(土)~25日(水)、クリスマスブレッドを2019年12月1日(日)~25日(水)の期間限定で販売いたします。今年注目を集めたスペイン・バスク地方発祥のスイーツ“バスク風チーズケーキ”を、クリスマス仕様に仕上げた「ルーージュフロマージュ」が初登場。とろっとしたレア食感が特徴のバスク風チーズケーキにフロマージュムースのケーキを重ね、赤と白のサンタカラーで華やかに彩りました。コンパクトな約12cm角サイズでカップルにもおすすめです。その他、ファミリー・三世代向けやパーティーの手土産需要等バラエティ豊かなケーキ&ブレッドをご用意いたします。

## 「CHRISTMAS CAKE 2019」概要

**ルーージュフロマージュ ¥4,000**

バスク風チーズケーキにフロマージュムースのケーキを重ねた、ぜいたくな味わいのクリスマスチーズケーキ。赤いフランボワーズゼリーの艶やかなコーティングと生クリームで、クリスマスムード満点のサンタクロースカラーに仕上げました。フルーツの酸味をアクセントに、濃厚ながらもさっぱりとお召しあがりいただけます。

<サイズ> 幅約12cm 高さ約8cm

**タルトクロッシュ ¥7,000**

タルト生地にアーモンドクリームを絞り焼き上げ、あまおう、ラズベリー、ブルーベリー等をふんだんに積み上げました。フランス語で鐘を意味するクロッシュをあしらった華やかに。

<サイズ> 直径約20cm 高さ約12cm

**アルデッシュ ショコラ ¥4,500**

サンタクロースのベルトをモチーフにしたチョコレートケーキ。ピーツとフランボワーズのクッキー生地、マロンのムースとカシスのブリュレが合わさった、味わい深いケーキです。

<サイズ> 直径約15cm 高さ約8cm

**あまおうロイヤルショート ¥5,500**

甘くて大きなあまおうを使用した、当ホテル伝統のクリスマスケーキ。やわらかなスポンジと濃厚なクリームが合わさったシンプルながらもぜいたくなショートケーキです。

<サイズ> 直径約15cm 高さ約10cm

**クリスマスブレッド**

パーティーの手土産に最適なミニサイズもご用意します。

- ・シュトーレン ¥4,000(ミニ¥1,500)
- ・ショコラノエル ¥1,800(ミニ¥600)
- ・ナッツパー ¥1,500
- ・ベラベッカ ¥1,200

【販売店舗】 プーランジュリーシナガワ (品川プリンスホテル メインタワー2F)

【ご予約期間】 2019年9月13日(金)より ※お引渡し3日前までのご予約

【お引渡し期間】 クリスマスケーキ:2019年12月14日(土)~25日(水)/クリスマスブレッド:2019年12月1日(日)~25日(水)

【お引渡し時間】 12:00 NOON~8:00P.M. 【お問合せ・ご予約】 TEL:03-5421-1114 (レストラン総合予約 9:30A.M.~8:00P.M.)

【URL】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/event/contents/christmascake2019/>

※上記料金には、消費税が含まれております。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。 ※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※写真はイメージです。 ※上記内容はリリース時点(9月17日)の情報であり、変更になる場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

株式会社プリンスホテル 高輪・品川マーケティング戦略

TEL: 03-3447-1133(直通) FAX: 03-3473-1115

Seibu Group  
 でかける人を、ほほえむ人へ。