

2022年9月

2022年のクリスマスケーキ予約受付を10月1日より開始！

品川プリンスホテル

キラキラ輝くスノードームや、真っ白な雪の結晶をイメージ！
華やかで可愛らしいクリスマスケーキで
大切な方と過ごす煌びやかな“おうちクリスマス”を演出

【予約開始】2022年10月1日(土)より

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:佐々木潤)は、大切な方と過ごすクリスマス華やかに演出する、バリエーション豊かな4種のクリスマスケーキのご予約を2022年10月1日(土)より開始いたします。

キラキラと輝くスノードームをイメージして仕上げ、濃厚なチーズと甘酸っぱいベリーとのマリージュをお楽しみいただける「ダブルフロマージュ」をはじめ、あまおうをふんだんに使用した当ホテル定番の人気商品である「あまおうロイヤルショート」、リースをイメージし、いちご・ラズベリー・ブルーベリーを贅沢にあしらった2022年新作の「クリスマスリースタルト」など、バラエティ豊かなクリスマスケーキをご用意いたしました。さらに、雪の結晶をイメージした真っ白なケーキ「クリスマススノー」は、ほかのケーキより小さめのサイズ感に仕上げ、大切なパートナーとのおこもりクリスマスにもぴったりです。

見た目にも華やかで、バリエーション豊かなクリスマスケーキで煌びやかな“おうちクリスマス”を演出いたします。



品川プリンスホテルで販売する4種類のクリスマスケーキ
「クリスマススノー」、「クリスマスリースタルト」、「ダブルフロマージュ」、「あまおうロイヤルショート」(左上から時計回り)



品川プリンスホテル クリスマスケーキ 2022 概要



【販売場所】ブーランジュリーシナガワ(メインタワー2F)

【予約期間】2022年10月1日(土)～12月22日(木)

※お引き渡し日の3日前6:00P.M.までのご予約 ※商品ご予約後のお取り消しはキャンセル料を頂戴することもございます。

【お引き渡し期間】2022年12月19日(月)～25日(日)12:00 NOON～7:00P.M.

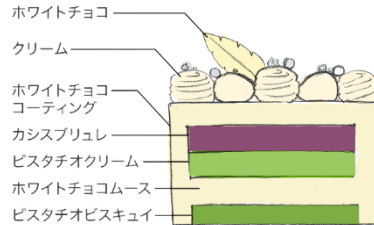
【お問合せ・ご予約】レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114

【U R L】<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/christmas2022/christmascake2022>

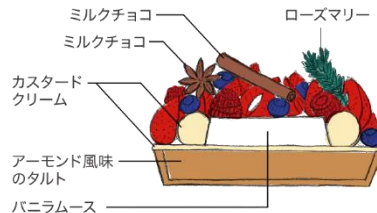
©本件に関する報道各位からのお問合せは
品川プリンスホテル セールス&マーケティング
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

**クリスマススノー ￥4,000 (直径約 12cm)**

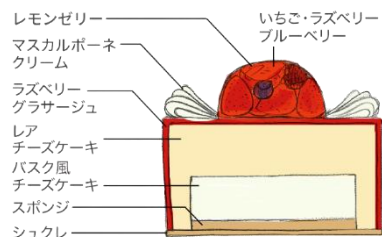
甘酸っぱいかシスプリュレとなめらかで口当たりの良いピスタチオクリーム、ホワイトチョコムースとのマリアージュをお楽しみいただけるケーキ。雪の結晶をイメージし、真っ白に仕上げたケーキはほかのケーキよりも小ぶりなサイズに仕上げ、おこもりクリスマスにもぴったりです。

**クリスマスリースタルト ￥7,000 (直径約 15cm)**

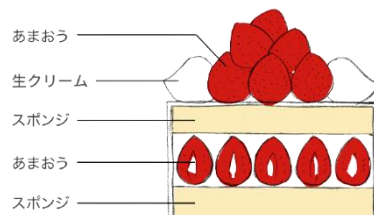
なめらかなカスタードクリームとバニラムースのタルトに、いちご・ラズベリー・ブルーベリーを、リースをイメージして贅沢にトッピング。サクサクのタルトと甘酸っぱいベリー、口どけの良いバニラムースの味わいをお楽しみいただけます。

**ダブルフロマージュ ￥5,500 (直径約 15cm)**

バスク風チーズケーキとレアチーズケーキの2層が重なり、風味の異なるチーズの濃厚な味わいがお楽しみいただけるケーキ。いちご・ラズベリー・ブルーベリーをレモンゼリーで包み、キラキラと輝くスノードームをイメージしてデザインいたしました。

**あまおうロイヤルショート ￥6,500 (直径約 15cm)**

甘くて大きな「あまおう」をふんだんに使用した、当ホテルで定番人気のショートケーキ。柔らかなスポンジとバニラ風味のクリームが生む贅沢な味わいをお楽しみいただけます。



※料金には消費税が含まれております。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(9月13日)の情報です。

※当社のレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原

材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前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。