

2023年10月

クリスマスケーキ 2023 予約スタート！

品川プリンスホテル

真っ赤なリース型ケーキや、あまおう苺を贅沢に使用したショートケーキなど

心華やぐホリデーシーズンにぴったりなケーキを4種ご用意

【予約期間】 2023年11月1日(水)から12月22日(金)まで

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、集いの時間に彩りを添える4種のクリスマスケーキのご予約を2023年11月1日(水)より開始いたします。

大切な方と集うクリスマスをより思い出深いものにしていただきたいとの想いを込めて、当ホテルではご家族やご夫婦、カップルなど、さまざまなお客さまにお楽しみいただけるバリエーション豊かなクリスマスケーキをご用意いたしました。

艶やかなラズベリーのジュレで華やかに仕上げたチーズケーキ「リース ルージュ」をはじめ、チョコレートとコーヒーにヘーゼルナッツを合わせた見た目もエレガントなチョコレートケーキ「メイユールショコラ」、毎年ご用意しているあまおう苺をふんだんに使用した定番人気の「あまおうロイヤルショート」など、多彩なクリスマスケーキをお楽しみいただけます。また、クリスマスに定番のブッシュドノエルをスタイリッシュな白で統一した「ノエルブラン」は、サイズも見た目も可愛らしく仕上げ、大切なパートナーとのうちうちクリスマスを彩ります。

心華やぐホリデーシーズンに、バリエーション豊かなクリスマスケーキが煌びやかな時間を演出いたします。



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

「リース ルージュ」、「あまおうロイヤルショート」、「ノエルブラン」、「メイユールショコラ」(右から時計回り)

品川プリンスホテル クリスマスケーキ 2023 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】 2023年11月1日(水)~12月22日(金)

※お引き渡し日の3日前12:00NOONまでのご予約

【お引き渡し期間】 2023年12月22日(金)~12月25日(月) 12:00NOON~7:00P.M.

【ご予約・決済方法】 下記公式Webサイトでの事前予約および事前決済

【URL】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/boulangerieshinagawa/christmas2023/christmascake2023/>

【お問合せ】 レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114

※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(10月3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。

◎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

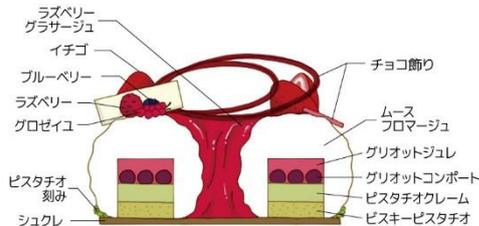


品川プリンスホテル クリスマスケーキ 2023



リース ルージュ ¥7,500 (直径約 17cm)

艶やかなラズベリーのジュレで華やかに仕上げ、チーズと酸味のあるグリオットに相性の良いピスタチオを合わせたチーズケーキ。濃厚なピスタチオのクリーム、グリオットのジュレの中にグリオットのコンポートを加えて食感をプラス。飾りにベリー、周りに細かく刻んだピスタチオをあしらひ、ミルクチョコレートのリングで立体感を演出。



メイユールショコラ ¥8,000 (直径約 18cm)

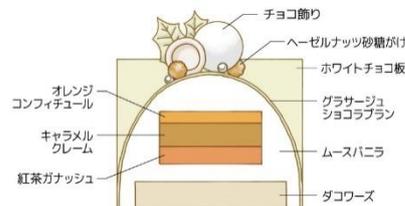
チョコレートとコーヒーにヘーゼルナッツを合わせた、見た目もエレガントなチョコレートケーキ。

粉を使用しない軽くちどけの生地 ビスキースanfari-ヌと、ヘーゼルナッツのパウダーを使用した生地 ビスキーフゼットの異なる食感に、滑らかなチョコレートムース、コーヒームース、ザクザクの食感のフィアンティーフゼットのマリアージュをお楽しみいただけます。



ノエルブラン ¥6,000 (長さ約 11cm)

クリスマスに定番のブッシュドノエルをスタイリッシュな白で統一し、可愛らしい見た目に仕上げました。コモロ産のバニラビーンズを使用したバニラのムースに、ほろ苦いキャラメルのクリーム、紅茶香る濃厚なガナッシュ、アクセントに酸味と果肉感のあるオレンジのコンフィチュールを合わせました。



あまおうロイヤルショート ¥6,800 (直径約 14cm)

毎年ご用意している、あまおう苺をふんだんに使用したショートケーキ。クリームを周りにあえてコーティングせず、苺の断面を大胆に見せフレッシュ感とかわいらしさを表現しました。ふわふわのスポンジ生地とバニラ風味の生クリームを贅沢に使用した、当ホテル定番人気の商品となっております。

