

2018年9月

バルサミコビネガーの粒やバラのジャムでテイストの変化を楽しむケーキも登場

グランドプリンスホテル新高輪

宝石箱やバラの花をモチーフに夢の世界を表現 “記憶に残る”クリスマススイーツを5種販売

【ご予約期間】2018年9月14日(金)～12月22日(土)

【お渡し期間】2018年12月15日(土)～25日(火)

グランドプリンスホテル新高輪(所在地:東京都港区高輪3-13-1 総支配人:山本誠)は、2018年9月14日(金)よりクリスマスケーキとチョコレートのご予約を開始いたします。

今年は、クリスマスイブが休日と連休になることから、週末から大切な方やご家族とパーティーを楽しむ過ごし方が予想されます。そこで、パーティーをより一層華やかにするクリスマスケーキやチョコレートを5種類をご用意いたしました。

宝石箱を開けると煌びやかなフルーツが詰まっていたり、女性らしさをイメージした帽子の中に白いバラが隠れていたり、添えられているオーナメントの中にテイストの変化を楽しむバルサミコビネガーの粒やローズコンフィチュール(バラのジャム)が入っているなど、見た目やテイストにサプライズを演出したケーキのほか、真っ赤なバラやジュエルをモチーフにしたおとな向けのスイーツなど、夢のような世界感をパティシエが表現いたしました。

開けた瞬間の香りやデザイン、口に広がる瞬間、ケーキを囲む時間など“記憶に残るクリスマス”に華を添えたいという想いを詰め込んだクリスマススイーツです。



ルージュ プルミエール



エクランド フリュイ



ベル

©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。

クリスマスケーキ概要

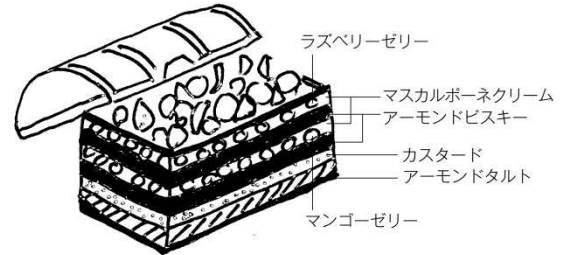
1. エクランド フリュイ ¥20,000 ※数量限定

デザイン

たくさんの夢が詰まった宝石箱を表現したケーキです。宝石箱を開けるとキラキラと輝くフルーツが詰まっています。宝石箱や鍵、サンタクロースのオーナメントはパティシエがチョコレートで丁寧に作りこみました。

テイスト

アーモンドタルトにマスカルポーネクリームや、ラズベリー・マンゴーゼリーなど何層もの味わいを重ねたケーキに、いちご、ラズベリー、ブルーベリー、メロン、オレンジ、グレープフルーツなどフルーツを飾り、オリーブオイルの粒をトッピングしました。サンタクロースをモチーフにしたオーナメントには、バルサミコビネガーの粒が入っており、味覚の変化をお楽しみいただけます。



サイズ

横約 24cm 縦約 13cm 高さ約 18cm



オーナメントの中には味のアクセントを楽しむバルサミコビネガーの粒

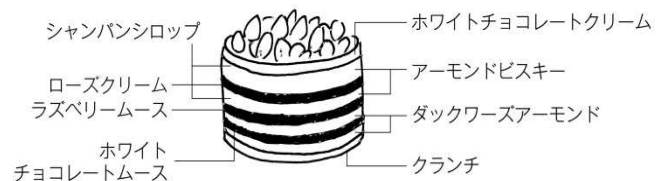
2. ベル ¥20,000 ※数量限定

デザイン

現代をしなやかに生きる“女性の美しさ”を表現したローズの香りが広がるケーキです。ピンク色の帽子には、色とりどりに連なるチョコレートのバラを飾り、帽子を開けると純白のバラとベリー系の赤い果実が現れます。バラやオーナメントは女性らしさを意識してピンクやホワイトのチョコレートで表現しました。

テイスト

ホワイトチョコレートやラズベリーのムース、シャンパン風味のアーモンドビスキーなど、味わいが何層も重なるケーキの上に、いちごとラズベリーを敷き詰めました。ネックレスとバラを纏ったピンクのオーナメントには、ローズコンフィチュール(バラのジャム)が入っております。



サイズ

直径約 22cm 高さ約 20cm



オーナメントの中にはローズコンフィチュール(バラのジャム)

3.ルージュ プルミエール ¥10,000 ※数量限定

デザイン

2015年のデビュー以来、多くのファンを集めているケーキ。今年はバラにベリーや赤すぐりなどのアクセントを添えました。バラの下には、8種類のプチガトーが32個隠れています。

テイスト

真っ赤なバラの花びらを、バタークリームで表現しました。プチガトーは、キャラメルマロン/チェリークラフティー/オペラ/アマンディエーヌ/ガトーピスターシュ/ガトーベリオレット/モアローショコラ/ガトーフロマージュのテイストをお楽しみいただけます。

サイズ

縦約 15cm 横約 15cm 高さ約 9cm



バラの下に
8種 32個の
プチガトー



4.メルヴェイユ ¥7,000

デザイン

あまおうをふんだんに使用したシンプルなデザインのケーキです。

テイスト

スポンジはしっとりとした食感で、上部のクリームはマスカルポーネとホワイトチョコレートでコクのある風味に仕上げました。ケーキの中のいちごも、カットせずそのままのあまおうの食感をお楽しみいただけます。

サイズ

直径約 15cm 高さ約 12cm



5.エクランド ショコラ ¥10,000 ※数量限定

デザイン

宝石箱の中にジュエルのようなチョコレートを詰め込みました。横に添えたクリスマスツリーとチェーンもチョコレートで作りました。

テイスト

シャンパンロゼやラズベリー、マンゴーや日本酒などテイストの異なる20種のボンボンチョコレートを詰めました。その下には、貴腐ワインのレーズンチョコレートが隠れています。

サイズ

縦約 16cm 横約 11cm 高さ約 10cm



【販売レストラン】 Chocolate Salon Takanawa (グランドプリンスホテル新高輪 1F)

【ご予約期間】 2018年9月14日(金)~12月22日(土)

【お引渡し期間】 2018年12月15日(土)~12月25日(火)

【お引渡し時間】 12:00NOON~8:00P.M.

【お問合せ・ご予約】 TEL:03-3447-1139 (レストラン予約係 9:30A.M.~8:00P.M.※土・休日は7:30P.M.まで)

※写真はイメージです。

※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。

※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、落花生)のあるお客さまは、係にお申し出ください。

※上記内容はリリース時点(9月10日)の情報であり、変更になる場合がございます。