

アマン東京

2024年オリジナルクリスマスケーキ 『ブッシュドノエル』『モンテビアンコ』のご案内

ラ・パティスリー by アマン東京にて
2024年11月1日より予約受付開始 12月2日から25日まで販売

[アマン東京](#)（東京・大手町、総支配人 八木朋子）は、2024年のクリスマスに向けて、冬の森や山の美しい自然をモチーフにしたケーキ『ブッシュドノエル』と『モンテビアンコ』の2種と、クリスマスの定番焼き菓子『シュトレン』を、OOTEMORI 地下2階 [ラ・パティスリー by アマン東京](#)にて、11月1日（金）午前11時より予約受付開始、12月2日（月）より販売いたします。ベストリーシェフが、アマン東京が入る大手町タワーの麓に広がる小さな自然の森‘大手町の森’からインスパイアされ、ヨーロッパの豊かな森や山に想いを馳せて作り上げました。アマン東京が心を込めてお届けするクリスマスベストリーとともに、年に一度の特別なひとときをお過ごしください。



写真左より『ブッシュドノエル』、『モンテビアンコ』

■アマン東京オリジナルクリスマスケーキ 2024

『ブッシュドノエル』

薪や切り株の形を模したブッシュドノエルは、フランスで生まれた伝統的なクリスマスケーキ。壮大に広がる冬の森の中を、枯葉を踏みしめて歩く風景をイメージしながら作り上げました。

北海道産の有機小麦「きたほなみ」と、相模原産の有精卵「さがみっこ」で焼いたスポンジの上に、黒糖とバニラを合わせたこっくりとしたバタークリームと、果肉感を活かした苺のコンフィチュールをのせてロールケーキにしました。それぞれが香り高く、相性の良いフレーバーを重ねたロールケーキの外側には、ローストした信州産の胡桃を砕き、木の幹に見立てた飾りつけを施しています。トップにのせた苺とのコントラストが鮮やかなクリスマスケーキを、ぜひご家族やご友人のみなさまとお楽しみください。



*写真は15cm ケーキのイメージです。

苺は、仕入れ状況により品種、サイズや個数が異なる場合がございます。

アマン東京オリジナルクリスマスケーキ 2024『ブッシュドノエル』

サイズ・価格：12cm（3-4名さま）7,344円 / 15cm（5-7名さま）9,180円（税込み）

予約受付開始：11月1日（金）午前11時

販売期間（受取期間）：12月2日（月）から12月25日（水）まで

*日曜定休、12月22日（日）は営業いたします。

販売場所：ラ・パティスリー by アマン東京（OOTEMORI 地下2階）

ウェブご予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/amantokyo-lapatisserie-pickup/reserve>

お問い合わせ：アマン東京レストラン予約 03-5224-3339（午前10時から午後7時）

■アマン東京オリジナルクリスマスケーキ 2024

『モンテ ビアンコ』（事前予約限定商品）

黒トリュフが香る『モンテ ビアンコ』は、事前予約限定商品としてご用意いたします。丁寧に泡立てた相模原産有精卵「さがみっこ」の卵白に、細かく刻んだフランス産の黒トリュフを合わせ、さっくりと香ばしく焼いたメレンゲが特徴の、クリスマスならではの特別な一品に仕上げました。内側には、濃厚ながらもなめらかなカスタードクリームに、コンポートした熊本県産の和栗をしのばせています。さらに、その上に軽やかな生クリームをたっぷりとのせて、細かく刻んだメレンゲを纏わせ、ヨーロッパの‘白い山’の美しい姿を繊細に表現しています。黒トリュフの豊かな香りと味わい深い和栗との絶妙なハーモニーをご堪能ください。



アマン東京オリジナルクリスマスケーキ 2024 『モンテ ビアンコ』

サイズ・価格：約17cm 12,960円（税込み）

予約受付開始：11月1日（金）午前11時 *完全事前予約制、受取日の5日前までに要予約

販売期間（受取期間）：12月2日（月）から12月25日（水）まで

*日曜定休、12月22日（日）は営業いたします。

販売場所：ラ・パティスリー by アマン東京（OOTEMORI 地下2階）

ウェブご予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/amantokyo-lapatisserie-pickup/reserve>

お問い合わせ：アマン東京レストラン予約 03-5224-3339（午前10時から午後7時）

■アマン東京 オリジナル 『シュトレン』



今年のシュトレンは、スペインのマルコナ種アーモンドとカリフォルニア産のアーモンドを主役に、オーガニック小麦「はるきらり」と厳選した素材のみを使ってシンプルに作り上げました。アーモンドペーストを練り込んだ生地には、オーガニックのレーズンをたっぷり混ぜ込み、ローストしたアーモンド、そして、シナモン、カルダモン、レモン、クローブといったスパイスを加えて、軽やかに焼き上げています。素材本来の美味しさをしっかりと味わうために、厚めにスライスしていただくのがおすすめです。大切な方への贈り物にもぜひどうぞ。

アマン東京 オリジナル 『シュトレン』

価格：[小] 1,944 円 [大] 4,104 円（税込み）

予約受付開始：11月1日（金）午前11時

販売期間：12月2日（月）から12月25日（水）まで

*日曜定休、12月22日（日）は営業いたします。

販売場所：ラ・パティスリー by アマン東京（OOTEMORI 地下2階）

ウェブご予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/amantokyo-lapatisserie-pickup/reserve>

お問い合わせ：アマン東京レストラン予約 Tel 03-5224-3339（午前10時から午後7時）

※クリスマスケーキとシュトレンのご予約は、ウェブ受付のみとさせていただきます。

ラ・パティスリー by アマン東京

住所：東京都千代田区大手町1-5-6 大手町タワー OOTEMORI 地下2階

営業時間：月～金曜日 午前7時から午後8時、土曜日・祝日 午前10時から午後7時

*日曜日定休、12月22日（日）は営業いたします。

*ケーキの販売は午前10時より *キャッシュレス決済のみ承っております

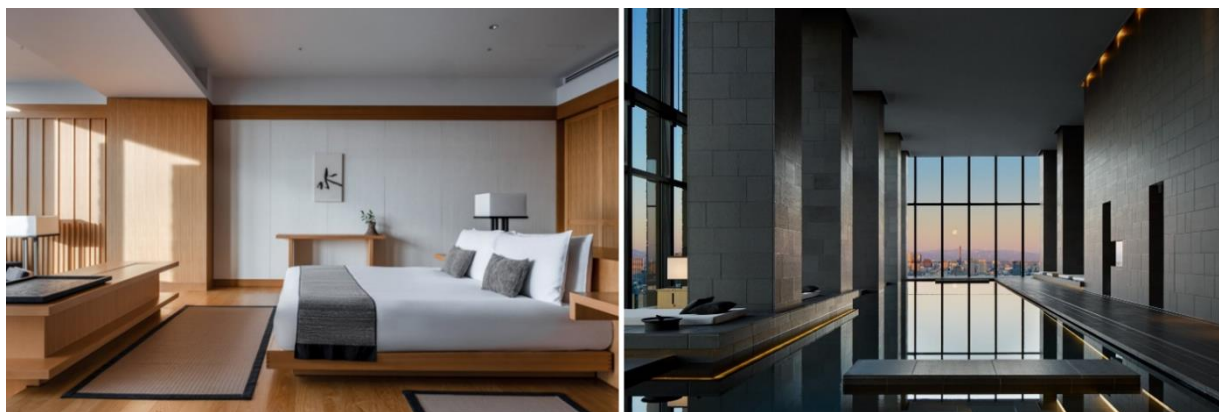
URL：<https://www.aman.com/ja-jp/hotels/aman-tokyo/dining/la-patisserie-aman-tokyo>

店頭受け渡し予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/amantokyo-lapatisserie-pickup/reserve>

お問い合わせ：アマン東京レストラン予約 Tel 03-5224-3339（午前10時から午後7時）

アマン東京とは

「[アマン東京](#)」は2014年12月22日にアマン初の都市型ホテルとして開業いたしました。高層複合ビル大手町タワーの最上階部33階から38階に、木と石と和紙による、日本の伝統文化と現代性を兼ね備えた広々とした静かな空間を提供しています。客室数84室、高い天井高を持つガーデンラウンジを始め、[レストラン](#)、[バーラウンジ](#)、1階別棟の[カフェ](#)、[パティスリー](#)、カウンター8席の[鮎店](#)、そして8室のトリートメントスイート、30メートルの屋内プールやフィットネスジムを持つ[アマン・スパ](#)などを擁し、そのどこからでも東京の眺望や自然をご堪能いただけます。



アマンとは

アマンは、プライベートな邸宅にいるかのような心温まるもてなしと、常に小規模であること、そして美しさの際立つラグジュアリーで非日常的な体験のできる、プライベートなリゾート・コレクションとして1988年に創設されました。そのコンセプトは、初のリゾートとして誕生したプuket島のアマンプリ（平和なる場所）から、世界へと発信されていきました。現在、アマンは、20のデスティネーションにて34軒のリゾートを展開し、12軒のアマンでは、ブランドレジデンスを提供、また10軒のプロジェクトが進行中です。近年、アマングループは「アマンスキンケア」（2018年）、「アマンファインフレグランス」（2020年）、レディトゥウエアコレクション「Aman Essentials」（2021年）、スキンケアライン「Aman Essential Skin」（2023年）など、静謐な隠れ家の枠を超え、その魅力的なライフスタイルを提供しています。さらにアマンは常に進化を続けることをブランド哲学に据え、2020年にはサンスクリット語で「魂」を意味する新しいホテルブランド「Janu（ジャヌ）」を立ち上げ、2024年3月に「[ジャヌ東京](#)」が麻布台ヒルズ内にオープンいたしました。現在、UAEのドバイ、サウジアラビアのアルウラ（建設中）を含む、6つのホテルが計画されています。ジャヌは、人とのつながり、遊び心のある表現、ソーシャルウェルネスを掲げ、ユニークなホスピタリティをご提供いたします。

報道関係者からの取材・画像手配に関するお問い合わせ

アマン東京 PR 早田美奈子・鈴木友里恵 ysuzuki@aman.com

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-5-6 大手町タワー 代表 Tel：(03) 5224 3333

URL：アマン東京 <https://www.aman.com/ja-jp/hotels/aman-tokyo>

アマン <https://www.aman.com>