

2021年9月

今年はいつもとより贅沢に！ホテルのクリスマスケーキでおうちパーティーを

新横浜プリンスホテル

ケーキで味わう世界旅行！各国のスイーツをイメージしたケーキ等
“おうちクリスマス”を彩るクリスマスケーキを販売

【ご予約期間】2021年10月1日(金)～12月17日(金)

【お渡し期間】2021年12月18日(土)～26日(日)

新横浜プリンスホテル(所在地:横浜市港北区新横浜3-4 総支配人:武田昌人)は、2021年のクリスマスケーキを2021年10月1日(金)から12月17日(金)でご予約受付をいたします。

ライフスタイルの変化が進み、イベントや大切な記念日はいつもより贅沢で心に残る時間をご自宅で過ごしたいという傾向が一層高まっております。そこで今年は、ご自宅でも非日常を感じていただけるようなクリスマスケーキをご用意いたしました。

昨年ご好評いただいた世界各国の伝統的なスイーツをイメージしたパフェ型のクリスマスケーキ「**COLORFUL PARFAIT SELECTION -世界を旅するクリスマスパフェ 2nd-**」は、今年はラインナップを一新。フランス、オーストラリア、イギリス、カナダ、イタリア、日本の6カ国のスイーツをアレンジしたパフェケーキをご用意。美しい断面やカラフルな色合いにこだわり、クリスマスパーティーを華やかに彩る見た目も美しいケーキに仕上げました。

海外旅行に行けない今、ご自宅で世界の国々に思いを馳せる楽しいひとときをご提供するケーキです。

また、特別なクリスマスを演出するのにぴったりな、プレゼントボックスを意味する名のクリスマスケーキ「**コフレ・カード**」をご用意。繊細なチョコレート細工でできたポインセチアやカラフルなマカロン、雪の結晶を思わせる焼き菓子で装飾されたチョコレートの蓋を開けると、宝石のように輝くイチゴが敷き詰められたショートケーキとベリータルトが現れます。チョコレートでできたボックスの美しさと、蓋を開けた時のサプライズ、2度の感動をご提供するクリスマスケーキです。

その他、みずみずしい「とちおとめ」をふんだんに使用したパティシエこだわりのショートケーキ「**ロイヤルショートケーキ**」やスイスの老舗チョコレートメーカーの希少なチョコレートを使用したチョコレートケーキ「**ショコラベリー**」を加えた4種類のラインナップで、クリスマスのおうち時間を演出いたします。

COLORFUL PARFAIT SELECTION -世界を旅するクリスマスパフェ 2nd-

イギリス：トライフルパフェ

カナダ：メープル&ベリーパフェ

イタリア：ティラミスパフェ

フランス：マカロンチョコレートパフェ

日本：抹茶と栗のパフェ

オーストラリア：柑橘クリームチーズパフェ

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
新横浜プリンスホテル マーケティング戦略／広報担当:野原、土生
TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189

クリスマスケーキ 2021 概要

【ご予約期間】2021年10月1日(金)～12月17日(金)

【お引渡し期間】2021年12月18日(土)～26日(日)12:00NOON～7:30P.M.

【販売場所】ブッフェダイニング ケッヘル(2F)

【お問合せ・ご予約】レストラン予約係 TEL:045-471-1115 (10:00A.M.～6:00P.M.)

1. COLORFUL PARFAIT SELECTION -世界を旅するクリスマスパフェ 2nd-

世界各国の伝統的なスイーツをイメージしたパフェ型のクリスマスケーキ。

フランス、オーストラリア、イギリス、カナダ、イタリア、日本の6カ国の味をご堪能いただけます。

女性ホテリエプロジェクトチーム「HAPPY RING PROJECT」プロデュースの、カラフルでキュートな見た目のケーキはクリスマスパーティーを盛り上げます。ご自宅で海外旅行気分の雰囲気味わえる楽しいケーキです。

【料 金】6個セット ¥6,000 (限定 80セット)

【種 類】①フランス:マカロンチョコレートパフェ

②日本:抹茶と栗のパフェ

③オーストラリア:柑橘クリームチーズパフェ

④カナダ:メープル&ベリーパフェ

⑤イギリス:トライフルパフェ

⑥イタリア:ティラミスパフェ



HAPPY RING PROJECTとは

新横浜プリンスホテルのさまざまなセクションの女性ホテリエで結成されたチームです。日々頑張るすべての女性へ、笑顔になるハッピーがにつながる商品やイベントを企画しています。

2. コフレ・カドー

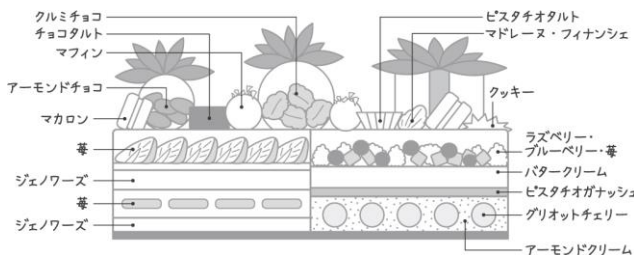
プレゼントボックスを意味する「コフレ・カドー」。繊細なチョコレート細工のボックス型ケーキは贈り物にもぴったりです。

チョコレートでできたポインセチアやカラフルなマカロン、雪の結晶を思わせる焼き菓子で飾られた蓋を開けると、

まるで宝石のような美しさのショートケーキとベリーのタルトが現れます。特別なクリスマスを演出する記憶に残る一品です。

【料 金】¥15,000 (限定 10台)

【サイズ】横 32cm×幅 14cm



3. ロイヤルショートケーキ

糖度が高くほどよい酸味の「とちおとめ」をふだんに使用したこだわりのショートケーキ。

きめ細やかで上品な甘さの生クリームがイチゴの甘みを引き立てます。

【料 金】¥5,500

【サイズ】直径 15cm



4. ショコラベリー

スイスの老舗チョコレートメーカー「フェルクリン社」の希少なチョコレートを使用したクリスマスケーキ。ダークチョコレートとベリーの酸味が絶妙なバランスの一品です。

【料 金】¥4,500

【サイズ】直径 12cm

※2～3名さまに
おすすめのサイズです。



※料金には消費税が含まれております。※上記内容はリリース時点(9月7日)の情報であり変更になる場合もございます。

※当社のレストラン、宴会場等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等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、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、メニュー・食材に変更がある場合がございます。※写真はイメージです。