

報道関係者各位



【報道関係者からのお問合せ先】

ヒルトン東京

マーケティング コミュニケーションズ

五戸若茂子

TEL: 03-3344-5111

Email: [momoko.gonohe@hilton.com](mailto:momoko.gonohe@hilton.com)

ヒルトン東京  
2019 年クリスマスケーキのテーマは  
『女王陛下のロイヤル・クリスマス』  
11 月 1 日より受付開始



【2019年10月3日】 ヒルトン東京(東京都新宿区 総支配人マイク・ウィリアムソン)2階パティセリー「FILOU (フィルー)」では、11月1日(金)よりクリスマスケーキの予約受付を開始します。またホテルでは、11月15日(金)から館内一斉にクリスマス・イルミネーションとデコレーションが始まり華やいだフェスティブシーズンの訪れを告げます。

エグゼクティブ・パストリーシェフ 播田 修(はりた おさむ)が贈る今年のクリスマスケーキのテーマは「女王陛下のロイヤル・クリスマス」。王冠や宝石をイメージした煌びやかなクリスマスケーキは、上品な味のバランスとパーティーの主役に相応しい美しさです。常に新しい世界観でヒルトン東京「マーブルラウンジ」のデザートビュッフェを牽引し続ける播田シェフの技が光る4種類のクリスマスケーキとショートケーキは¥3,600~にてご用意いたします。また、クリスマスケーキ以外にも、1階「ショコラブティック」には11月15日から大型ジンジャーブレッドハウスが登場し、クリスマスシュトーレンやバームクーヘン、

チョコレートやジンジャーブレッドなど、ギフトに最適な様々なクリスマススイーツを¥375～にて販売いたします。



**【ザ・クラウン】** 限定30個 ¥9,000 | 直径約18cm (10～12名様用)  
クリスマス・スパイスを効かせたプラリネ・フィアンティーヌの上にはミックスベリーのカナッシュ、サクサクふんわりの胡桃のダックワーズ、ベリーソースの層が連なります。全体をダークチョコレートのムースで包み込み、レッドチョコレートでコーティング。まるで王冠のような繊細なチョコレートのデコレーションはクリスマスパーティーの主役に相応しい、威風堂々とした仕上がりです。



**【イブまでの時間】** 限定50個 ¥6,000 | 横(オーバル)約18.5cm (6～8名様用)  
ヘーゼルナッツ&エスプレッソのダックワーズと、さくとした食感のプラリネ・フィアンティーヌの2層からなるベースの上にはマロンコンフィとオレンジピールを効かせたマロンクリーム、更にヘーゼルナッツとエスプレッソのムースを合わせた濃厚な味わいのケーキです。金箔をあしらった栗とチョコレートのデコレーションで、華やかなフェスティブシーズンの時を刻む時計を表現しました。



**【クイーンズ・パール】** 限定50個 ¥6,500 | 直径約19cm (10～12名様用)  
キャラメルとアッサムティーのスポンジの上に、キャラメルとチャイでコーティングしたナッツを散らし、ほろ苦い甘さのキャラメルムースを合わせました。優しい甘さのココナッツムースでコーティングする事により、絶妙な味のバランスをお楽しみいただけます。ホワイトチョコレートやパールチョコレートを飾り、女王陛下に贈る上品な真珠のブローチをイメージ。



**【ロイヤル・エメラルド】** 限定50個 ¥5,600 | 横(オーバル)約17cm (6～8名様用)  
ピスタチオとラズベリーの大人なマリージュをお楽しみいただけるクリスマスケーキ。コクのあるピスタチオのスポンジの上にはキルシュ酒で合えたグリオットチェリーとラズベリー、その上にはアニスを効かせたバニラ・クリームブリュレを乗せ、全体をピスタチオのババロアで包み込みます。フレッシュラズベリーやレッドカランを散りばめたデコレーションはまるで宝石箱のよう。



**【プリンセス・ショートケーキ】** ¥3,600～ | 直径約10cm～  
きめ細かいスポンジ、上質な生クリームとたっぷりの苺をケーキの中に忍ばせ、シンプルなデコレーションでご用意するショートケーキは気品あふれる可憐なプリンセスをイメージしました。人数に合わせて大小様々なサイズでご用意できるショートケーキは小さなお子様から大人までどなたでもお楽しみいただけます。

## クリスマス テイクアウトケーキ概要

会場: パティセリー「FILOU」(ヒルトン東京2F)

期間: <ご予約受付> 11月1日(金)～12月20日(金) | <お引渡し> 12月10日(火)～12月25日(水)

営業: 11:00am - 10:00pm

料金: ¥3,600～ ※表示料金には税金が含まれております。

ご予約: ウェブサイト [https://www.hiltontokyo.jp/plans/restaurants/seasonal/filou\\_1911](https://www.hiltontokyo.jp/plans/restaurants/seasonal/filou_1911)



### エグゼクティブパストリーシェフ 播田 修

1979年生まれ。東京製菓学校を卒業後、2005年に渡仏。MOF(フランス国家最高職人賞)シェフ、エリ・カゾウシュスに従事後、06年からはパリの5つ星ホテル「ル・ムーリス」でミシュラン3つ星シェフ、ヤニック・アレノ氏のもと様々なデザート部門に携わった後、アシエツ・デセールを担当しました。また、同期間にフランスで最も権威のある製菓コンクールの1つである「ルレ デセール シャルル プルースト杯」にて06年入賞、09年には「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の国内予選ショコラ部門で入賞を果たしました。帰国後は、徳島県にある実家のパストリーショップ「ナッツベリーファーム」にてシェフ・パティシエを務め、2017年1月よりヒルトン東京のエグゼクティブパストリーシェフに就任しました。

## ヒルトン東京について

ヒルトン東京は、世界展開を続けるホテルチェーン、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのホテルの一つとして 1963 年 6 月 20 日に永田町にオープン。東京オリンピックの前年、日本で初めての外資系ホテルとして誕生しました。1984 年 9 月 1 日に現在の新宿副都心に移転、新宿副都心の一角、都庁にほど近く、隣に新宿中央公園という恵まれた環境にあり、充実した施設と、“ヒルトンスタンダード”といわれる高水準のサービスを誇るファーストクラスのホテルです。8 階より 38 階までが客室となり、スイートを含む全 825 室の客室は、国際的ながらも日本の情緒をインテリアに取り入れ、全室有線／無線インターネットアクセスが完備されています。また、館内には、日本料理「十二颯」、中国料理「王朝」、「メトロポリタングリル」、バー&ラウンジ ZATTA を擁するダイニングフロア TSUNOHAZU、「マーブルラウンジ」、英国風「セント・ジョージ バー」を含む 6 つのレストラン&バーを備えています。その他、正餐 600 名、立食 900 名まで収容可能な大宴会場と小中宴会・会議室計 21 室、ウェディング・チャペル、室内プール、ジム、サウナ、屋外テニスコートなどを完備したフィットネスセンター、並びに地下駐車場など、多目的ホテルとして十分な機能を備えています。ヒルトン東京に関する詳細は [hiltontokyo.jp](http://hiltontokyo.jp) をご覧ください。

## ヒルトンについて

ヒルトンは、世界 114 カ国に約 5,900 軒(939,000 室以上)のホテルを展開しているホスピタリティ業界のグローバルリーダーです。ヒルトンは、世界で最もおもてなしの心に溢れた企業であることをミッションに掲げ、「the 2018 world's best workplaces list(2018 年度世界で働きがいのある会社)」のひとつとして選ばれています。ヒルトンはこれまで 100 年の歴史で 30 億人以上のお客様をお迎えしました。

現在、17 のグローバル・ブランド・ポートフォリオ(ウォルドーフ・アストリア・ホテルズ&リゾーツ、LXR ホテルズ&リゾーツ、コンラッド・ホテルズ&リゾーツ、キャンピーbyヒルトン、シグニア・ヒルトン、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ、キュリオ・コレクション by ヒルトン、ダブルツリーbyヒルトン、タペストリー・コレクション by ヒルトン、エンパシー・スイーツ by ヒルトン、モットーby ヒルトン、ヒルトン・ガーデン・イン、ハンプトン by ヒルトン、トゥルーbyヒルトン、ホームウッド・スイーツ by ヒルトン、ホーム 2 スイーツ by ヒルトンおよびヒルトン・グランド・パケーションズ)を展開しています。(日本では、コンラッド・ホテルズ&リゾーツ、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ、ダブルツリーby ヒルトン、キュリオ・コレクション by ヒルトンの 4 ブランド・16 軒のホテルを展開)また、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「ヒルトン・オーナーズ」の会員数は約 9,400 万人を有し、ヒルトンの公認予約チャネル経由で直接予約したヒルトン・オーナーズ会員は、客室を自分で選択できるデジタル・チェックイン、デジタル・キー(日本国内では一部のホテルでデジタル・キーのご利用が可能ですが、事前にフロントでチェックイン手続きをする必要があります)、コネクテッドルーム(日本では未導入)を会員登録直後からご利用いただけます。最新の情報はこちらをご覧ください。

<http://newsroom.hilton.com>, <https://www.facebook.com/hiltonnewsroom>, <https://twitter.com/hiltonnewsroom>,  
<https://www.linkedin.com/company/hilton>, <https://www.instagram.com/hiltonnewsroom/>,  
<https://www.youtube.com/hiltonnewsroom>