

ロマンスカーモチーフやピスタチオのケーキに注目！
小田急オリジナルの「クリスマスケーキ」

～ 12月13日（火）まで、ECサイト「小田急百貨店オンラインショッピング」にて予約受付中 ～

小田急百貨店新宿店では、12月13日（火）までECサイト「小田急百貨店オンラインショッピング」にてクリスマスケーキの予約受付を実施しています。可愛いデコレーションで、毎年人気のロマンスカーモチーフのケーキをはじめ、チョコレートとピスタチオのマリアージュを楽しめる一品など、小田急オリジナルのクリスマスケーキを紹介します。

<毎年人気のロマンスカーモチーフや注目のパティスリーのケーキ>



①小田急オリジナル『明治記念館・菓乃実の杜』ロマンスカー・GSE クリスマスケーキ（約 8.5×23.5×7cm）6,480 円【限定 100 台】

ロマンスカーGSEをかたどったショートケーキ。お子さまから大人まで心躍るクリスマスケーキです。

②小田急オリジナル『ロイヤルパークホテル Sweets&Bakery』しっとりスポンジのクリスマスショートケーキ(約 11.5cm×16.5cm×10cm)5,400 円【限定 50 台】

ラズベリーシロップを入れて焼き上げた、しっとりきめ細やかなスポンジで、たっぷりの生クリームと苺をサンド。口当たりが良く甘さ控えめのショートケーキに仕上げました。華やかな見た目のケーキがクリスマスの食卓を彩ります。

③小田急オリジナル『パティスリー ショコラトリー レシィ』レシィ ドゥ ノエル マロンパッション（直径約 15cm）5,940 円【限定 50 台】

ムースマロンの濃厚さと、パッションフルーツにオレンジを合わせたジュレの爽やかなハーモニーをお楽しみください。マロンとパッションフルーツがマリアージュした可愛らしいケーキは特別な日にぴったりです。

④小田急オリジナル『パティスリー ビヤンネートル』シャルロット ノエルフレーズ（直径約 15cm）5,580 円【限定 50 台】

苺のみずみずしさに香り高い和紅茶のブリュレやヘーゼルナッツの香ばしいビスキュイを合わせることで、コクと深みを感じるアントルメに仕上げました。

<ピスタチオ好き必食！ピスタチオとチョコレートのマリアージュを楽しめるケーキ>



⑤小田急オリジナル『ハイアット リージェンシー 東京』Happiness(ハピネス)(直径約 15cm)
5,940 円【限定 50 台】

ヘーゼルナッツ風味のミルクショコラムースをベースに、中央にピスタチオのクリームとヘーゼルナッツ・ピカンナッツのキャラメリゼをしのばせ、香ばしいナッツの風味とザクザクとした食感をお楽しみいただけるチョコレートケーキに仕立てました。「今年は皆が Happy に!楽しい Xmas を迎えられるように。」と願いを込めたケーキです。

⑥小田急オリジナル『レストラン ラフィナージュ』サンニユイ ピスターシュ(約 15×15cm)
5,400 円【限定 40 台】

サンニユイ・聖夜に相応しい、ピスタチオとショコラが奏でるハーモニーが楽しいガトーです。ピスタチオで仕上げたキルシュ風味のビスキュイ生地と軽やかなピスタチオとショコラのクリームが織りなすハーモニーをお楽しみいただけます。

⑦小田急オリジナル『モンサンクレール』ノエルブロンテ(直径約 15cm) 5,800 円【限定 60 台】

モンサンクレールのロングセラー商品のクリスマスバージョン。イタリア、シチリア産のブロンテで二年に一度しか収穫されない希少なピスタチオの芳醇な香り・味わいとミルクチョコレートのマリアージュがたまらない一品です。

<クリスマスケーキ予約概要>

【予約承り】

- 小田急百貨店オンラインショッピング「小田急のクリスマスケーキ」

<https://shop.odakyu-dept.co.jp/ec/christmascake>

受付中～12月13日(火) 15時まで

※「冷凍配送」のお品物は12月11日(日) 15時まで

【お渡し日時】

- 12月23日(金)・24日(土)・25日(日) 各日 11時～19時

【お渡し場所】

- 小田急百貨店新宿店 7階 イベントスペース

このニュースリリースに関するお問合せは、
小田急百貨店総務部広報担当 [丹野・野村] まで、お願いいたします。
TEL : 03-5325-2327 Mail : ml-kouhou@odakyu-dept.co.jp