

パーティーの主役になる可愛さ！ ロマンスカーモチーフのクリスマスケーキ

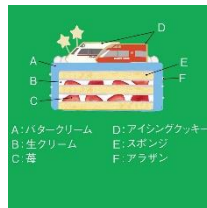
～ 有名パティスリーのラグジュアリーケーキも展開！EC サイトにて予約受付中 ～

小田急百貨店新宿店では、EC サイト「小田急百貨店オンラインショッピング」にて70種類以上を揃えるクリスマスケーキの予約受付をスタートしています。今年の注目は、4種類にバリエーションを増やして展開する小田急オリジナルのロマンスカーモチーフのケーキ。『タンデコロリ』『明治記念館 菓乃実の杜』に加え、東京都の南烏山に店舗を構える『パティスリー ユウ ササゲ』と『堂島ロール』で有名な『パティスリー モンシェール』が新たに登場します。また、クリスマス華やかに彩る有名パティスリーやホテルが手がけるラグジュアリーケーキも紹介します。

■自分で飾り付けができる一品も！小田急オリジナルのロマンスカーモチーフケーキ

それぞれこだわりの味わいと写真映え抜群の可愛らしいデザインから、お子さまから大人まで楽しめるケーキとしてトップの人気を誇るロマンスカーモチーフのケーキ。『パティスリー ユウ ササゲ』からはピースするサンタさんが可愛らしいチーズケーキ、『パティスリー モンシェール』からはチョコレートの飾りを自分でデコレーションして仕上げを楽しめるケーキが登場します。

①



②



③



④



①小田急オリジナル『タンデコロリ』Starlight ROMANCECAR cake (スターライト ロマンスカーケーキ) (約15×12cm) 6,912円【限定70台】

2台のロマンスカーが夜空を駆け抜ける夢いっぱいのケーキ。たっぷりの苺とバタークリームの優しい甘さが笑顔を運んでくれます。

②小田急オリジナル『パティスリー ユウ ササゲ』ロマンスカークリスマスケーキ (約9×11cm) 5,400円【限定20台】

東京都・南烏山にあるパティスリーからロマンスカーモチーフのケーキが初登場です。ロマンスカーに乗ってやってきたサンタクロース。甘酸っぱいベリージャムがアクセントのチーズケーキです。

③小田急オリジナル『パティスリー モンシェール』クリスマスドリームロマンスカー (約19.5×13×7cm) 4,860円【限定50台】

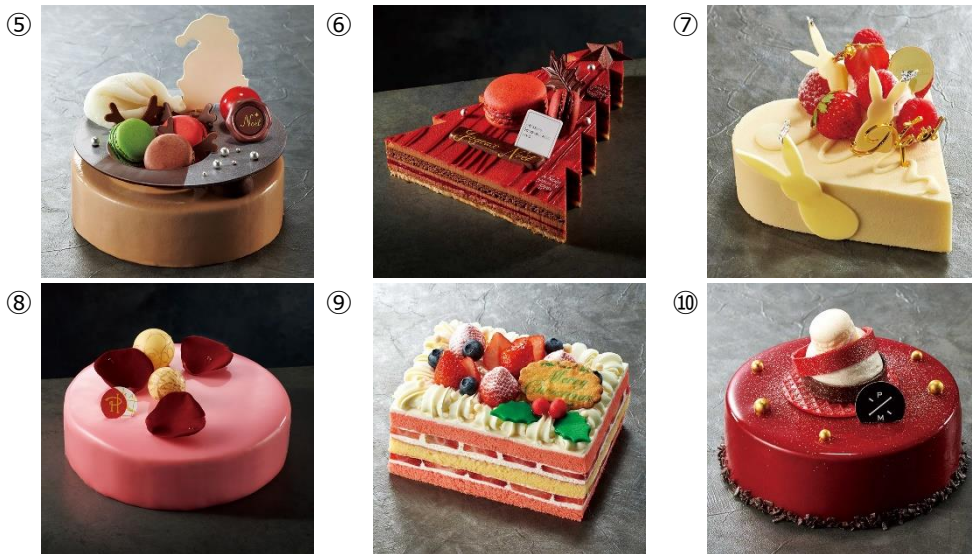
「堂島ロール」で人気のパティスリーが手掛けたクリスマスケーキ。チョコレートのロマンスカーに乗ってきたサンタクロースも思わず笑顔に。チョコレートの飾りはご自身で好きなところにデコレーションして楽しめます。

④ **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 70 台】

こだわりのショートケーキにたっぷりの苺とマカロンをトッピングし、ロマンスカー・GSE をかたどったチョコレートで仕上げました。

■ **小田急オリジナルも！有名パティスリーやホテルのラグジュアリーケーキ**

有名パティスリーやホテルが手がける、見た目の美しさが目を引くラグジュアリーケーキを紹介いたします。チョコレートとベリーや紅茶など、さまざまな味わいのマリアージュも楽しめます。



⑤ **小田急オリジナル『ハイアット リージェンシー 東京』** ノエル・ド・エトワール（直径約 15cm） 5,940 円
【限定 40 台】

イタリア・ドモーリ社のミルクチョコレートを使ったミルクショコラムースのケーキ。ブラックベリーの酸味とダーズリンの組み合わせが絶妙です。

⑥ 『パティスリー・サダハル・アオキ・パリ』 サパン センシュエル（約 17.5×13.5×3cm） 6,480 円
【限定 50 台】

フランス・パリを拠点に、シェフパティシエとして活躍する青木定治氏。ミルクチョコレートクリームのみめらかなで甘い口どけと、さわやかなフランボワーズジュレが絶妙に溶け合う官能的な味わいが魅力。クリスマスの主役になるサパン（モミの木）型のデザインです。

⑦ 『ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション』 ノエル ブラン ブラン（約 11×10×4cm） 4,350 円
【限定 50 台】

ハートの雪原に舞う、愛らしいうさぎが印象的。ミルクキーな甘さのホワイトチョコレートムースに、甘酸っぱいジュレを閉じ込めた毎年人気のケーキです。

⑧ 『ピエール・エルメ・パリ』 チーズケーキ イスパハン（直径約 15cm） 7,560 円【限定 30 台】

21 世紀のパティスリー界を先導するピエール・エルメ氏の代表作とも言えるイスパハン。バラの上品な風味がライチとフランボワーズのフルーティな酸味と香りを引き立て、五感を強く刺激。その贅沢なハーモニーを包み込む、なめらかなクリームでより甘く優しい味わいに仕上げました。

⑨ **小田急オリジナル『ロイヤルパークホテル Sweets&Bakery 粹』**

しっとりスポンジのクリスマスショートケーキ（約 11.5×16.5×10cm） 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スポンジに、たっぷりの生クリームと苺をサンド。上品な甘さと軽やかな口当りで、一口ごとに華やかな気分を楽しめます。

⑩ 『ピエール マルコリーニ』 ノエル ドゥ ピエール 2023（直径約 12cm） 6,966 円【限定 50 台】

鮮やかな赤いグラサージュの中に、濃厚なビターチョコレートムース。マロングラッセとカシスのクリーム、ビスキュイとサブレも重ねました。

※小田急オリジナルのクリスマスケーキの展開については、以下リリースもご参照ください。

◎「美術館」をテーマに、アートのような逸品がずらり！小田急百貨店新宿店 「2023 年クリスマスケーキ」

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000402.000035774.html>

<クリスマスケーキ予約概要>

【予約承り】

●10月7日（土）10時～12月13日（水）15時まで

※「冷凍配送」のお品物は、12月12日（火）15時まで

ECサイト「小田急百貨店オンラインショッピング」

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

【お渡し日時】

●12月23日（土）・24日（日）・25日（月）各日11時～19時

※12月23日（土）・24日（日）のみお渡しのケーキもございます。

【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・人事部 広報 [松崎・野村] まで、お願いいたします。

TEL : 03-5325-2327 Mail : ml-kouhou@odakyu-dept.co.jp