

2024年10月2日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

【横浜ロイヤルパークホテル】  
クリスマスの食卓を彩る「Christmas Special Selection」  
2024年11月1日(金)より予約受付開始

横浜ロイヤルパークホテル(横浜市西区みなとみらい横浜ランドマークタワー内/総支配人:雄城 隆史)は、1F デリカ&ラウンジ「コフレ」にて、クリスマスケーキやテイクアウト商品が揃う「Christmas Special Selection」のご予約を2024年11月1日(金)より開始いたします。

毎年人気の「スペシャルブッシュドノエル」は、まるで物語が繰り広げられているような可愛い見た目、濃厚なチョコレート風味のブッシュドノエルです。そのほか、上品で大人な雰囲気「ノエルショコラ」、いちごを贅沢に使用した「ノエルミルフィーユ」、定番の「ロイヤルショート」など4種類のホールケーキをご用意いたしました。さらに、「黒毛和牛のローストビーフ」などのテイクアウト商品もあり、クリスマスの食卓を華やかに彩ります。12月1日(日)から12月25日(水)の期間は、「ノエルプティガトー2024」を3種類、伝統的なクリスマスブレッド「パネトーネ」「シュトレン」を販売し、ご自宅でも楽しめる豊富な商品を展開いたします。

◆Christmas Special Selection

【店舗】

1F デリカ&ラウンジ「コフレ」

【時間】

デリカ 11:00~19:00

ラウンジ 11:00~18:30(L.O.)

【ご予約期間】

2024年11月1日(金)~

2024年12月15日(日)

【引渡し期間】

2024年12月21日(土)~

12月25日(水)



予約限定商品

※限定数の記載のない商品でも数に限りがございます。

**スペシャルブッシュドノエル 16,000円【限定30台】**

サイズ:長さ約24cm×幅約24cm×高さ約18cm

ココア生地でモカキャラメルバタークリームを巻き、濃厚なチョコガナッシュで仕上げたブッシュドノエルを、ガトーショコラの上にのせました。たっぷりとのせたいちごやチョコレートで作られたオーナメントなどが華やかで、木こりの雪だるまも可愛らしく、賑やかなパーティーシーンにぴったりです。



＜取材・報道関係のお問合せ先＞

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

横浜ロイヤルパークホテル マーケティング部 広報:水島・林・三留

広報直通 TEL:045-224-5050 FAX:045-224-5172 [ホテル URL] [www.yrph.com](http://www.yrph.com)

E-MAIL: [c-mizushima@rphs.jp](mailto:c-mizushima@rphs.jp) / [mu-hayashi@rphs.jp](mailto:mu-hayashi@rphs.jp) / [a-mitome@rphs.jp](mailto:a-mitome@rphs.jp)

＜一般の方のご予約・お問合せ＞

デリカ&ラウンジ「コフレ」

TEL:045-221-1155(レストラン予約 10:00~18:30)

WEB: <https://www.yrph.com/information/ni4l2t11a/>



YOKOHAMA  
ROYAL PARK HOTEL



**左)ノエルショコラ 4,000 円** サイズ:4号(直径約12cm)

ガトーショコラとナッツを使用した生地、ヘーゼルナッツのバタークリームやチョコレートクリームを層にしてサンドしました。ナッツの香りや濃厚なチョコレートの風味をご堪能いただける大人な雰囲気の商品です。

**中央)ノエルミルフィーユ 6,800 円** サイズ:長さ約25cm×幅約8cm

いちごがぎっしりと入った贅沢なミルフィーユには、オレンジリキュールで香りづけしたオリジナルクリームとカスタードクリームを合わせたクリームを使用。サクサクのパイ生地と、いちごとの相性が抜群の人気商品です。

**右)ロイヤルショート 5号 5,000 円/4号 4,000 円** サイズ:5号(直径約15cm)/4号(直径約12cm)

上品な甘さのオリジナルクリームをたっぷりを使用し、大人からお子様まで、どなたでもお楽しみいただけるクリスマス定番のショートケーキです。

**WEB 予約限定商品**



**左)黒毛和牛のローストビーフ 12,000 円【1日3食限定】**

きめ細やかな肉質の黒毛和牛のもも肉を低温で丁寧に焼き上げ、お肉の旨味を凝縮させました。ホテルメイドならではの贅沢なローストビーフをご賞味ください。(3~4名様用)

**中央)ローストチキン 6,000 円【1日8食限定】**

素材の味を生かすため、シンプルに塩と胡椒のみで味付けをし、オイルをかけながら表面をパリッと焼き上げました。ご家族でお楽しみいただける、クリスマス定番メニューです。(3~4名様用)

**右)オードブルセット 9,000 円【1日5食限定】**

2名様用の洋食オードブルセットです。

<メニュー>オマールクロー、帆立貝のマリネ、ウニの盛合せ/スモークサーモントラウトローズ、海老、イクラの取合せ/合鴨の黒胡椒マリネ、生ハム、プチサラダ/国産牛のローストビーフ シラントソース/ケーキサレ(ローストチキン)とチーズ/フルーツ

**店頭販売商品**

【期間】2024年12月1日(日)~12月25日(水)



ノエルプチガトー2024(3種)

**左)スノーマン 680 円**

クリームチーズ、マスカルポーネなどを合わせたチーズムースにブルーベリージュレが入った一品。ニット帽をかぶった可愛い雪だるまをモチーフにしました。

**中央)ガトー オ ショコラ 600 円**

チョコレートとチョコスポンジの優しい味わいのチョコケーキです。アルコールを使用していないため、どなたにもお楽しみいただけます。

**右)いちごマンゴータルト 860 円**

アーモンドの風味が香ばしいタルト生地にかスタードクリームを絞り、いちごマンゴーをふんだんにのせたフルーツタルトです。



YOKOHAMA  
ROYAL PARK HOTEL

**左)シュトレン (大)3,600 円／(小)1,800 円**

サイズ:大(長さ約 21 cm×幅約 12 cm)

小(長さ約 15 cm×幅約 8 cm)

約半年間ラム酒に付け込んだドライフルーツと  
クルミを混ぜ込みました。

※数量限定での販売となります。

**右)パネトーネ (大)1,000 円／(小)400 円**

サイズ:大(直径約 11 cm×高さ約 12 cm)

小(直径約 8 cm×高さ約 6 cm)

さまざまなフルーツを混ぜ込んだブリオッシュ生地は、ふわふわの食感をお楽しみいただけます。



※料金には消費税(8%)のみ含まれます。店内をご利用の場合は、サービス料を加算、消費税は 10%となります。

※画像は全てイメージです。 ※内容は変更になる場合がございます。

■横浜ロイヤルパークホテルについて



横浜みなとみらいのシンボルである横浜ランドマークタワー内に位置する高層ホテル。設備に関する大規模修繕工事にともない、2025 年 1 月よりご宴会の営業を、2025 年 4 月よりご宿泊およびレストラン&バーの営業を一時休止し、工事終了後改めて 2028 年以降に営業を再開する予定です。

地上 70F、地下 1F からなり、603 室の客室全てが地上約 210m以上に位置し、展望台のような眺望が望めるほか、最上階のスカイラウンジをはじめとするレストラン、バーをご用意しております。そのほか横浜市内最大級を含む大小 12 の宴会場や総合ウェルネス施設を備え、スタッフの心からの笑顔でお客様をおもてなしいたします。

【所在地】横浜市西区みなとみらい 2-2-1-3 【TEL】045-221-1111(代表) 【URL】[www.yrph.com](http://www.yrph.com)