



クリスマスケーキ & シュトレン 2024

ぬくもり溢れるケーキで特別なひとときを

2024年10月1日(火)よりご予約受付開始



詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/estacion/plan/121016/index.html>

渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区、総支配人:渡邊 昇一郎〕では、ラウンジ「エスタシオン カフェ」にて2種のクリスマスケーキとシュトレンをご用意し、2024年10月1日(火)より予約受付を開始いたします。

2024年のクリスマスは大切な人と心温まるひとときを過ごしていただきたいという願いを込め、サンタクロースをイメージしたかわいらしいビジュアルのガトーフレーズ ノエル、流木のような美しいラインが印象的なブッシュ・ド・ノエル、ドイツ発祥の伝統的なクリスマス菓子であるシュトレンを取り揃えました。パティシエの遊び心が光るデザインのケーキがテーブルをやさしく彩ります。

<クリスマスケーキ&シュトレン 2024 販売概要>

- ◇販売場所 ラウンジ「エスタシオン カフェ」渋谷エクセルホテル東急5階
- ◇予約期間 2024年10月1日(火)～12月10日(火)
- ◇お渡し期間 ケーキ:2024年12月14日(土)～12月25日(水)
シュトレン:2024年12月1日(日)～12月25日(水)
※シュトレンは店頭でもお買い求めいただけます
- ◇お渡し時間 11:00～19:00

■ガトーブレーズ ノエル 直径 15 cm×高さ 6 cm 4,500 円

サンタクロースをモチーフにしたクリスマスの定番、苺と生クリームケーキ。真っ赤な“あまおう”の甘味を引き立てるようにこだわった、風味豊かでキレのある北海道産生クリームと、苺リキュールが入ったシロップを染み込ませたスポンジでフルーティーな味わいに。艶やかな大粒の苺とホワイトチョコレートで象った大きなひげが目を引くビジュアルもお楽しみください。



■ブッシュ・ド・ノエル 長さ 16 cm×幅 7 cm×高さ 7 cm 4,500 円

フランスの伝統的なケーキ、ブッシュ・ド・ノエルを香り高いマダガスカル産カカオを使用したまろやかなムースで仕上げました。なかにはヘーゼルナッツを加えて芳ばしく焼き上げたダックワーズを底に敷き、ヘーゼルナッツとミルクチョコレートのフィアンティーヌ、爽やかなレモンのクリームを層にしました。樹木を思わせるぬくもり溢れるケーキは誰からも愛される一品です。



■シュトレン 長さ 17cm×幅 10cm×高さ 7cm 2,800 円

クリスマスを待ち望みながら少しずつスライスして楽しむドイツの定番菓子、シュトレン。約半年間、リキュールやブランデーに漬けたドライフルーツと香ばしいナッツを練り込みました。日を重ねるごとにしっとり熟成される味わいの変化をお楽しみください。



※表示の料金は、消費税 8%を含む総額表示となります

※いずれも数量限定販売のため、売切れ次第終了とさせていただきます

※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます

※写真はイメージです

« お問い合わせは、お電話または公式ウェブページにて承ります »

ラウンジ「エスタシオン カフェ」直通：03-5457-0133

受付時間 10：00～20：00

インターネット予約はこちらから

[https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-estacion/reserve?menu_lists\[\]=5f87cbc7e20d66000131b914](https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-estacion/reserve?menu_lists[]=5f87cbc7e20d66000131b914)

<掲載に関するお問い合わせ先>

東急ホテルズ&リゾート 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス

渋谷エクセルホテル東急 パブリックリレーションズ 金澤 ゆき子 / 水本 早織

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

TEL：03-5457-0142 / FAX：03-5457-0309 / E-mail：shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp