

## 新作は、心躍るメリーゴーランド！ 「全5種のクリスマスケーキ&シュトーレン」

ご予約受付 2024年10月 1日（火）11:00より

お渡し期間 2024年12月21日（土）～25日（水）



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人北村 裕二)では、新作を含む全5種のクリスマスケーキ&シュトーレンを、2階ラウンジ「ソマーハウス」にて販売いたします。

みなとみらいの遊園地から着想を得た、スペシャルケーキ「ピスターシュ ルージュ」をはじめ、スノードームをイメージしたレアチーズケーキ「フレッシュ ド ノエル」、フランス語で「りんごの木」を意味するチョコレートムースケーキ「ポミエ」など、パストリーシェフ・田中麗人による新作が登場いたします。また、毎年人気のスペシャルショートケーキ「ガトーフレーズ プルミエ」を含む4種の味わいを一度にお楽しみいただけるアソートボックスも新登場！いずれも、ホテルパティシエが、ひとつひとつ丁寧にお作りいたします。このほか、クリスマスまで少しずつお楽しみいただく、お馴染みの「シュトーレン」もご用意いたします。

### 「クリスマスケーキ&シュトーレン」販売概要

〔場 所〕 ラウンジ「ソマーハウス」(2階)

〔予約受付〕 2024年10月1日(火)11:00～12月15日(日)

※完売になり次第、終了

〔引渡日時〕 2024年12月21日(土)～12月25日(水)

11:30～19:00

※「シュトーレン」のみ11/1より店頭にて販売

〔内 容〕 次頁ご参照

パストリー シェフ

田中 麗人

Reito Tanaka



学生時代、テレビで目にしたパティシエの仕事に感銘を受け、製菓の道へ。和洋菓子店で基礎を学んだ後に渡仏し、フランスの文化に触れる。帰国後、「グランドハイアット東京」にて研鑽を積み、2017年「アンダーズ東京」のシェフパティシエを務める。2024年3月横浜ベイホテル東急に入社。パストリー シェフに就任。

〔お客さまのお問い合わせ先〕

横浜ベイホテル東急

レストラン予約(10:00～19:00)

Phone: (045) 682-2255

本件に関するお問い合わせ

横浜ベイホテル東急

マーケティング 大山・佐竹

Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7

	商品名	料金	内容
① 	ガトー フレーズ プルミエ	6,500 円	ホテル自慢の逸品。シンプルながら上品な甘さで、中の苺が2層からなる、クリスマス限定のスペシャルなショートケーキ。 ※アルコール・ナッツ不使用対応も承ります (直径 16cm × 高さ 15cm)
② 	【新作】 フレッシュールド ノエル (限定 75 個)	6,200 円	雪の結晶やツリーをあしらひ、スノードームをイメージしたレアチーズケーキ。3 種のシトラスを用いた爽やかなジュレ&クリームの層が、チーズのコクと調和して優しい味わいに。 ※アルコール不使用 (直径 14cm × 高さ 15cm)
③ 	【新作】 ピスターシュ ルージュ (限定 10 個)	15,000 円	みなとみらいの遊園地から着想を得たスペシャルケーキ。ホワイトチョコレートで繊細に作り上げたメリーゴーランドと、ピスタチオのムースケーキをセットで。ムースケーキは、ピスタチオの濃厚な味わいと、ビターチョコレートの苦味、ラズベリーの酸味のマリアージュをお楽しみください。※アルコール不使用 (メリーゴーランド 15cm 四方 × 高さ 24cm / ムースケーキ 直径 12 cm × 高さ 6cm)
④ 	【新作】 ポミエ (限定 70 個)	6,400 円	フランス語で“りんごの木”を意味するチョコレートムースケーキ。ムースやガナッシュ、ビスキーショコラなどのビターな味わいの中に、優しい甘さのりんごのクリーム&コンポートが。幸福を呼ぶ鳥“フクロウ”を添えて。 ※アルコール不使用 (長さ 18cm × 高さ 11cm × 幅 8.5 cm)
⑤ 	【新作】 アソートボックス (限定 100 個)	6,400 円	一度に4種のクリスマスケーキの味わいをお楽しみいただける“欲張り”アソートボックス。シェアもしやすく手土産にもおすすめです。 (5cm × 5cm) ※4種 × 各2個セット
⑥ 	シュトーレン	3,200 円	夏に漬け込んだドライフルーツとナッツを練り込んだ、ドイツの伝統的な焼き菓子。シェフ・田中こだわりの味わいに仕上げました。 (長さ 17cm × 幅 8cm)

※表示料金は、税金が含まれております ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます ※写真はイメージです