

2016年10月11日

「クリスマスケーキ 2016」のご案内

2016年10月15日(土) 予約受付開始



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人:市原 英明〕では、2016年10月15日(土)よりクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。今年はクリスマスツリーがモチーフの「サパン・ド・ノエル」と、ミルクの風味豊かな生クリームを使用した白い「ブッシュ・ド・ノエル」の2種類をご用意いたしました。お渡し期間は12月16日(金)～12月25日(日)です。

また12月1日(木)より、お二人で召し上がるのにちょうどよいサイズの「プチ ブッシュ・ド・ノエル」を販売いたします。こちらはケーキショップでのテイクアウト販売の他、ラウンジのメニューにもラインナップされますので、「ブッシュ・ド・ノエル」のご試食としてお召し上がりいただくのもおすすめです。(ご予約は承っておりません。)

シェフパティシエ・磯谷卓哉が食材からデコレーションの細部にまでこだわったクリスマスケーキは、ご家族やご友人、大切な方と過ごすひとときに一層の彩りを添えることでしょう。

クリスマスケーキ 予約販売 概要

- ご予約期間 2016年10月15日(土)～12月24日(土)
- ご予約受付 バンケットオフィスまで TEL:03-5457-0134 FAX:03-5457-0309
- お渡し期間 2016年12月16日(金)～12月25日(日)
- お渡し場所 渋谷エクセルホテル東急 5階 ラウンジ「エスタシオン カフェ」
住所:東京都渋谷区道玄坂1-12-2 渋谷マークシティ内
TEL:03-5457-0133

クリスマスケーキ 2016 詳細

◆サパン・ド・ノエル

真っ赤なチョコのクリスマスツリーをはずすとシンプルなチョコレートムースが現れます。フランス・ヴァローナ社のショコラを贅沢に使用した濃厚なムースの中は爽やかなライムのクリームと酸味のきいたフランボワースのジュレ。大人が楽しめるクリスマスケーキです。

・サイズ:直径 15cm (約 6 名様分)

・料金:5,200 円 (消費税込み)



◆ブッシュ・ド・ノエル

バニラ味のロールケーキの中にはマスカルポーネのクリームと苺、パティシエ自家製の苺のコンフィチュールが。ミルクの風味豊かな生クリームに包まれたメルヘンチックなクリスマスケーキです。

・サイズ:15cm×10cm (約 6 名様分)

・料金:4,000 円 (消費税込み)



◆プチ ブッシュ・ド・ノエル

「ブッシュ・ド・ノエル」の小さなサイズ。(13cm×5cm)

■販売期間 2016年12月1日(木)~12月25日(日)

10:00~23:30 ※ご予約は承っておりません。

■販売場所 ラウンジ「エスタシオン カフェ」

■料金 ケーキ単品 1,800 円

ドリンクセット(コーヒー、紅茶など) 3,600 円~3,800 円

シャンパンセット(ヴーヴクリコ グラス 2 杯) 5,200 円

※いずれも 2 名様料金、サービス料・消費税込み



シェフパティシエ 磯谷卓哉



ホテル外観



プチ ブッシュ・ド・ノエルとヴーヴクリコ

本件に関するお問い合わせ先

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

高田 静穂 (たかだ しずほ) ・ 須田 瑛子(すだ えいこ)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309

E-mail: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp