

2016年10月21日

No. 16-019

横浜ベイホテル東急

全5種のホテルメイドクリスマスケーキを販売 新作はユニークな“サンタクロースのブーツ”！

予約受付11月1日（火）～／お渡し12月20日（火）～25日（日）



カド・ノエル



ブッシュロン

横浜ベイホテル東急（横浜市西区みなとみらい・総支配人 松田喜光）では、ホテルメイドのクリスマスケーキの予約受付を2016年11月1日（火）から開始、12月20日（火）～25日（日）の期間に2階ラウンジ「ソマーハウス」にて販売します。

新作の「カド・ノエル」は、“サンタクロースのブーツ”をかたどったユニークなチョコレートケーキ。枕元に置く靴下に見立てて、中からプレゼントが溢れ出ており、子どもの頃のワクワク感がよみがえります。小麦粉を使用せずココアと卵で作った口溶けの良いチョコレートスポンジや、食感が楽しいキャラメリゼしたナッツなどが幾重にも重なったボリュームたっぷりのケーキで、ご家族でのホームパーティーにおすすめです。

雪国の“きりかぶ”をイメージした「ブッシュロン」は、チョコレートで出来た“のこぎり”の飾りがユーモラスな、遊び心を忘れない大人のカップルにおすすめのチーズケーキ。マスカルポーネにイチゴとアーモンドの風味が絶妙なコラボレーションで、クッキー生地のとっとりサクサクとしたアクセントも魅力です。

この他にも、クリスマスケーキの定番「ブッシュド・ノエル」や「ショートケーキ」など、一つ一つ丁寧に作り上げたクリスマスケーキ、全5種類をご用意いたします。

詳細は次項

「クリスマスケーキ」販売概要

- 場 所 : ラウンジ「ソマーハウス」(2F)
- 予約受付 : 2016年11月1日(火)～12月16日(金)
※完売になり次第締切
- 引渡日時 : 2016年12月20日(火)～12月25日(日)
11:00～21:00
※「シュトーレン」のみ11/1より店頭にて販売
- 料 金 : 下記ご参照 (各税込)



	商品名	料金	内 容	限定数
1	【新作】 カド・ノエル	7,500 円	“サンタクロースのブーツ”をかたどった、チョコレートケーキ。ボリュームたっぷりでホームパーティーにおすすめ	50 個
2	【新作】 ブッシュロン	4,500 円	“きりかぶ”をイメージした、イチゴとアーモンドの風味が絶妙なコラボレーションのマスカルポーネチーズケーキ	75 個
3	【新作】 ブッシュ・ド・ノエル	4,800 円	爽やかなオレンジ&レモン×香ばしいヘーゼルナッツフレーバーのチョコレートケーキ	75 個
4	クリスマスデラックス ショートケーキ	5,200 円	定番・甘さ控えめで上質な生クリームが自慢のショートケーキ。昨年に比べ、スポンジ・生クリーム・イチゴのすべてにおいてボリュームアップした必見のアイテム	—
5	シュトーレン	1,800 円	夏に漬け込んだドライフルーツとナッツをたっぷり使用したドイツの伝統的なケーキ。 ※11/1～販売いたします	—



パティシエ
只野 陽子(ただの ようこ)

ホテル勤務や宮城テレビ「oh!パンドス」に出演するなど、東北での活躍後、平成19年 横浜ベイホテル東急(旧パンパシフィック横浜ベイホテル東急)に入社。現在に至る。

「第5回グラス(氷菓)を使ったアシエットデセール・コンテスト」準優勝や、「2012年神奈川県洋菓子コンクール」グランガト一部門 東京都洋菓子協会会長賞受賞。



パティシエ
黒滝 武尊(くろたき たける)

平成19年より一年間、フランスのローラン・ル・ダニエルに師事し技術を磨いた後、ホテルや洋菓子店での経験を経て、平成26年 横浜ベイホテル東急に入社。現在に至る。

「ジャパンケーキショー2010 トップオブパティシエ 餡細工部門」ファイナリスト、「WPTC(ワールドペストリーチームチャンピオンシップ)日本代表選考会」ファイナリスト。

【お客様のお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急

ソマーハウス Phone: (045) 682-2219

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