



2017年 20周年を迎えました。
さらなる驚きと共に、Let's go on!

News Release
THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2017年9月28日 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
新作ケーキはフォトジェニックな“サンタ×ツリー”
予約受付10月1日(日)～/お渡し12月21日(木)～25日(月)



「メリークリスマス」



「ブッシュ・ド・ショコラ・レ」

横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 陣内 一彦)では、ホテルメイドのクリスマスケーキのご予約受付を2017年10月1日(日)から開始、12月21日(木)～25日(月)の期間に2階ラウンジ「ソマーハウス」にて販売いたします。

「メリークリスマス」は、ボタンやベルトをあしらった真っ赤なサンタクロースのコスチュームと、トナカイやオーナメントが飾られたウッドツリーがコラボレーションした、クリスマス感たっぷりの遊びどころあふれるケーキ。チョコレートムースで出来たサンタクロースのコスチュームの中には、甘酸っぱいフランボワーズと爽やかなライムのクリームがアクセントに。どのモチーフも丸ごと食べられるフォトジェニックな新作ケーキです。また、「ブッシュ・ド・ショコラ・レ」はホテルならではの上品なチョコレートケーキ。濃厚なミルクチョコレートキャラメルや、クレームブリュレとノワゼットペーストの香ばしさが楽しめます。

この他にも、イチゴ&ヨーグルト味の優しい味わいの新作「シャンデル・ノエル」や、上質な生クリームが自慢の定番人気「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した。

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 : 2017年10月1日(日)~12月16日(土)
※完売になり次第締切
- 引渡日時 : 2017年12月21日(木)~12月25日(月)
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】 メリークリスマス	7,500 円	サンタクロースのコスチュームの上にウッドツリーをのせた遊びごころあふれるフォトジェニックなチョコレートケーキ。ホームパーティーにもおすすめ	50個
2	【新作】 シャンデル・ノエル	4,500 円	きりかぶの上にサンタクロースが登場！イチゴ&ヨーグルト味が優しい味わい、マスカルポーネチーズクリームケーキ	75個
3	【新作】 ブッシュ・ド・ショコラ・レ	4,800 円	ミルクチョコレートキャラメル濃厚かつ上品なチョコレートケーキ	100個
4	クリスマスデラックス ショートケーキ	5,200 円	甘さ控えめで上質な生クリームが自慢の定番人気・ショートケーキ。スポンジ・生クリーム・イチゴを贅沢にお楽しみいただけます	—
5	シュトーレン ※11/1~販売	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	—



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。



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 現・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。

【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