

2012年12月

2012年 ホテル イースト21東京
『ホテル特製 クリスマスケーキ』
新作ケーキも登場！全8種類のケーキ、予約受付開始。



Christmas Cake

ホテル イースト21東京(東京都江東区 総支配人:小川 矩良)では、ベーカリーショップ「アン」にて、クリスマスケーキ8種類を2012年12月20日(木)～25日(火)の期間で発売いたします。

新作ケーキ「ノエル カフェ パナーヌ」は、モカクリームとバナナクリームの組み合わせが絶妙です。フレッシュなイチゴと生クリームの定番ケーキ「デコレーションケーキ」や、大人数での集まりにぴったりな2種類のケーキとチョコブーツを盛り合わせた豪華な「パーティークリスマス」(20台限定)など、全8種類のクリスマスケーキをご用意いたしました。

毎年ご好評いただいております、ホテル特製クリスマスケーキをぜひご賞味ください。

2012年 ホテル イースト21東京 「クリスマスケーキ」

- 期 間 2012年12月20日(木)～25日(火) ※お受け取りを希望される日の3日前までにご予約下さい。
- 店 舗 ベーカリーショップ「アン」(1階)
- ご予約・お問合せ TEL.03-5683-5710(11:00～18:30)
- U R L http://www.hotel-east21.co.jp/restaurant/fair/1212_xmas_cake.html

リリースに関するお問い合わせは…

営業企画室 担当 坂本 裕輔
TEL:03-5683-5750 FAX:03-5683-4520
sakamoto_y@hotel-east21.co.jp

【商品詳細】2012年 ホテル イースト21東京のクリスマスケーキ



◆パーティークリスマス

限定20台 ¥10,500 (34cm×34cm)

ノエル カフェ バナナス(L)とデコレーションケーキ(5号)を大きなビスケットの上に盛りつけました。2つのチョコブーツがアクセント。パーティーにぴったりな豪華なケーキです。



◆デコレーションケーキ

¥3,360 5号(15cm) / ¥4,200 6号(18cm)

イチゴの風味が生クリームの甘みを引き立てる、さわやかなショートケーキです。



◆ノエル カフェ バナナス

¥3,150 M(16cm) / ¥4,725 L(27cm)

くるみのカラメリゼが入ったモカクリームとバナナクリームをチョコレートガナッシュ、コーヒースポンジで包んだ味わい豊かなケーキです。



◆ショコラ・アンペリアル

限定30台 ¥3,360 (15cm)

チョコレートムースとブラリネナツの甘さをおさえた上品なハーモニー。シックなデコレーションで、大人のケーキに仕上げました。



◆ベリーベリークラシック

限定50台 ¥3,150 (15cm)

ショコラクラシックに、生クリームとたくさんのイチゴでデコレーション。クリスマスをかわいらしく演出します。



◆生キャラメル・ノエル

限定50台 ¥2,940 (15cm)

香ばしい生キャラメルとアーモンドブラリネ、スポンジの層が幾重にも重なり合い、美しさと奥深い味わいが織り成すハーモニー。魅力的でオリジナリティーあふれる一品です。



◆クリスマス・シフォン

限定50台 ¥3,150 (15cm)

ふんわりシフォンとふんだんなベリー。風味豊かなバニラクリームで仕上げた、キュートでにぎやかなケーキです。



◆マロンドーム・クリスマス

限定50台 ¥3,360 (15cm)

カシスとホワイトチョコのムースを深い味わいのマロンクリームで包み、渋皮マロンとヘーゼルナッツをトッピング。



◆サンタクロースのおくりもの

限定30台 ¥1,680

焼き菓子の詰め合わせです。ちょっとしたプレゼントにもどうぞ。



クリスマスケーキをご予約の方、
先着150名様に特製クッキー(おひとつ)
プレゼント!

- お渡し期間 2012年12/20(木)～12/25(火)
- お渡し場所 1階 ベーカリーショップ「アン」
- 営業時間 11:00～18:30
- ご予約・お問い合わせ 03-5683-5710(アン直通)
- オンライン予約 www.hotel-east21.co.jp
- ※お受け取りを希望される日の3日前までに、ご予約下さい。

※記載の価格は全て税込です。



1階 ベーカリーショップ「アン」



製菓長 成家 雅弘

1961年、千葉県生まれ。東京調理師専門学校卒業。
81年、西鉄グランドホテル勤務。宮本昌明氏に師事し、当時まだ作り手の少なかった餡細工の技術を習得。
92年、開業時のホテル イースト21東京に招かれ、パンケットシェフとして勤務。
2000年、小田桐 進氏の後を受けパストリー料理長に就任。
以来、ベーカリーショップ「アン」で販売するスイーツをはじめ、宴席で提供するデザートや、ウェディングケーキの製作、またホテル内外での製菓教室の開催など幅広く活躍している。
旬の素材をふんだんに使い、一品一品丁寧に作り上げる素朴なケーキは地元住民から愛され、中でも、07年5月より販売を開始した女性限定のスイーツBOX「私のコフレ」シリーズは連日開店前に行列ができる人気ぶりを見せている。

ホテル イースト21 東京 ～オークラホテルズ&リゾート～

- 所在地: 〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3
- 代表者: 総支配人 小川 矩良
- ホテル開業日: 1992年9月12日

- 客室数: 404室
- アクセス: 地下鉄東西線 東陽町駅より、徒歩約7分。
東京駅より車で約15分。