

資生堂パーラー 銀座本店ショップ限定『クリスマスケーキ 2021』

資生堂パーラーは、2021年10月10日(日)より、銀座本店ショップ限定『クリスマスケーキ 2021』ご予約の受付を開始します。今年は、毎年好評の苺を約50個相当使用したスペシャルケーキ『ココット ドウ ノエル オ フレーズ』、3段重ねの王道ショートケーキ『ガトー ノエル』、ギフトボックス型の濃厚チョコレートケーキ『ガトー カドウ ユイット ノエル』の全3種類が登場。パティシエが心を込めてひとつひとつ丁寧に作りあげます。また、この時期におすすめの『ガトー オ ショクラ』『シュトーレン』も期間・数量限定で販売します。ホリデーシーズンは資生堂パーラーの華やかなケーキとともに、心踊るひとときをお過ごしください。



左より「ココット ドウ ノエル オ フレーズ」/「ガトー ノエル」/「ガトー カドウ ユイット ノエル」

★『ガトー ノエル』 7,236円(税込)・クールバッグ付き *銀座本店ショップ限定商品

資生堂パーラー自慢のふんわりとした軽い口どけの真っ白な生クリームに真っ赤な苺をふんだんに盛り付け、チョコレートでツリーのようにデコレーションしたショートケーキです。

【直径15cm×高13cm(飾り部分を除く)※アルコール使用なし】

★『ガトー カドウ ユイット ノエル』 6,993円(税込)・クールバッグ付き *銀座本店ショップ限定商品

リボンをあしらひ、まるで贈り物のように仕立てました。バニラとキャラメルショクラムースをメインに、ほんのりアップルティーの香るショクラムースをアクセントにした、濃厚なチョコレートケーキです。

【縦13cm×横13cm×高10cm(リボン部分を除く)※アルコール使用なし】

★『ココット ドウ ノエル オ フレーズ』 12,960円(税込)・クールバッグ付き *銀座本店ショップ限定商品

1台に約50個相当の苺*を、デコレーションからサンドしたスライスの苺、ジュレやジャムにも使用した、このうえなくソフトな仕上がりの贅沢なケーキ。あふれんばかりの苺の香りをお楽しみください。※苺の大きさにより、数が異なる場合がございます。

【直径19cm×高8cm(ココット部分)※アルコール使用なし】

ご予約期間：10月10日(日)～12月15日(水) *予定数量に達し次第、ご予約終了
お引き渡し期間：12月22日(水)～25日(土)

- *お引き渡しは店頭のみとなります。
- *いずれもクールバッグ込みの価格です。
- *商品の特性上、生ケーキのお持ち運びは2時間を上限とさせていただきます。



2021年
クリスマス
限定クールバッグ

◆『ガトー オ ショコラ』 3,024 円 (税込) *銀座本店ショップ他、一部店舗限定商品



11月1日(月)発売

イタリア・ドモリ社のチョコレートをベースに、北海道産のバターを使用し、素材にこだわったチョコレートラバーにお届けするガストロノミーケーキ。口の中でとろけるテリーヌショコラとしっとり濃厚なガトーショコラ、2層仕立てのチョコレートケーキは至福の味わいです。

【約 240g ※アルコール使用あり】

* 限定数量に達し次第、販売終了いたします。

◆『シュトーレン』 2,592 円 (税込) *銀座本店ショップ他、一部店舗限定商品



12月1日(水)発売

ドイツではクリスマスまでのアドヴェント(待降節)の間、少しずつスライスして食べられている伝統菓子。刻んだ皮付きアーモンド入りの発酵生地の中に、洋酒で風味付けをしたフルーツを加え、シナモン等のスパイシーな香りをつけました。焼き上げて熱いうちに焦がしバターの中にくぐらし生地をしっとりさせ、シャリシャリとした食感の目の細かいグラニュー糖をまぶして仕上げました。

【約 200g ※アルコール使用あり】

* クリスマス限定品のため、早期終売になる場合がございます。

※写真はイメージです。

※いずれも数量限定販売です。売り切れの際はご容赦ください。

※営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式 HP をご覧ください。

【資生堂パーラー 銀座本店ショップ】

住 所：東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 1 階

電 話：03-3572-2147

営業時間：11:00~21:00 * 当面の間、20:30 までの時短営業

定休日：年末年始

<https://parlour.shiseido.co.jp>



このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 日比(ひび)までお願いいたします。

Mail: yuka.hibi@shiseido.com