

2015年 クリスマスケーキ

三越伊勢丹 基幹3店舗で予約スタート

三越伊勢丹では、2015年クリスマスケーキの予約を基幹3店舗でスタートします。伊勢丹新宿本店・三越日本橋本店・三越銀座店の基幹3店舗では、共通のディレクションテーマ「ファンタスティックテーブル」のもと、独自性の高いクリスマスケーキを豊富にご用意。お客さまの五感に訴える独創性の高いケーキや三世代で集う特別なディナーにふさわしいゴージャスなケーキやボリュームの大きいケーキなど、各店のお客さまの嗜好に合わせたケーキをご紹介します。



◆伊勢丹新宿本店◆

- <予約期間>店頭：10月14日（水）～12月10日（木）
 本館地下1階クリスマスケーキ特設カウンター
 TEL：10月14日（水）～12月10日（木）10時30分～20時/10月18日（日）休み
 フリーダイヤル 0120-002-544
 インターネット：10月14日（水）10時30分～12月9日（水）10時まで
www.isetan.co.jp/cake
- <お渡し方法>お渡し日：12月23日（水・祝）・24日（木）10時30分～19時
 お渡し場所：本館7階催物場
- <品揃え> カタログ掲載42型（うち、伊勢丹限定6型、新宿本店限定28型、三越伊勢丹限定2型）



MITSUKOSHI

◆三越日本橋本店◆

- <予約期間>店頭：10月6日（火）～12月13日（日）
 本館地下1階洋菓子側エレベーター脇クリスマス特設カウンター
 TEL：10月6日（火）～12月13日（日）10時～19時30分/10月18日（日）休み
 フリーダイヤル 0120-3254-28
 インターネット：10月6日（火）10時～12月13日（日）10時まで
www.mitsukoshi.co.jp/cake
- <お渡し方法>お渡し日：12月22日（火）～24日（木）10時～18時30分
 お渡し場所：本館7階クリスマスご予約商品お渡し会場
- <品揃え> カタログ掲載55型（うち、三越限定11型、日本橋本店限定30型、三越伊勢丹限定5型）

◆三越銀座店◆

- <予約期間>店頭：10月10日（土）～12月13日（日）
 地下3階洋菓子特設カウンター/12月11日（金）・12日（土）は20時30分まで
 TEL：10月10日（土）～12月13日（日）10時30分～20時/10月18日（日）休み
 フリーダイヤル 0120-027-354
 インターネット：10月10日（土）10時～12月13日（日）10時まで
www.mitsukoshi.co.jp/cake/
- <お渡し方法>お渡し日：12月22日（火）～24日（木）11時～20時
 お渡し場所：9階銀座テラス特設会場
- <品揃え> カタログ掲載50型（うち、三越限定12型、銀座店限定24型、三越伊勢丹限定3型）

◇伊勢丹新宿本店◇ 計42型

伊勢丹新宿本店のテーマは、「セレンディピティ」*。パティシエやブランドにとって「運命を変えるほどの出会い」をクリスマスケーキで表現してもらいました。お客さまの五感に訴えられるような、パティシエの持つ技術の高さや素材の素晴らしさを感じられる、運命的なケーキをご紹介します。世界最大のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」に出店するショコラティエ・パティシエのコラボレーション企画や、クリスマスらしいゴージャスなケーキなど、独自性の高いクリエイションの数々をご紹介します。
 (セレンディピティ=幸運をつかむ能力のこと。ふとした偶然を、ひらめきやチャンスに変えて、幸運をつかむこと。)

【日本人パティシエの運命を変えたケーキ】



タヒチ・ボラボラ島のバニラに巡り会い、その素晴らしい香りに惹きつけられ興野燈氏。ケーキに「エクセシフ(過剰)」と名付けるほど、生クリーム、ガナッシュ、ビスキュイなど、全体にこぼれんばかりのバニラを使っています。

【伊勢丹新宿本店限定】
 <パティスリー・アカシエ>エクセシフ
 限定50点/直径約17cm/7,020円



田中貴士氏がパリで修行中に衝撃を受けたのがモンブラン。その味わいにインスパイアされて作ったケーキは、マロングラッセやマロンのコンポートはもちろん、クリームやタルトなどすべての素材に栗を使い、栗のあらゆるおいしさを凝縮しています。

【伊勢丹新宿本店限定】
 <パッションドウ ローズ> Montblanc(モンブラン)
 限定20点/直径約15cm/11,340円

【世界的に注目を集めるショコラティエと伊勢丹による「ショコラボレーション」】



今年で3年目を迎える、M.O.F.ショコラティエのクリスチャン・カンプリニ氏と、ハイアットリージェンシー東京のペストリー・ベーカリー料理長の佐藤浩一氏のコラボレーション。今回は、アダムとイヴの運命を変えたエデンの園にある禁断の果実にインスピレーションを得たケーキ。

【伊勢丹新宿本店限定】
 <クリスチャン・カンプリニ> × <佐藤浩一>
 ルージュ・ベーゼ 限定250点/直径約15cm/5,400円



世界中のメディアからも注目されている人気ブランドの限定のクリスマスケーキ。パティシエのプジェ氏の大好きな「チョコレート」と「チェリー」を組み合わせて創作されたフォレノワール。口に入れると、静かにチョコレートが溶け、洋酒をたっぷり含んだチェリーが香る大人の味わい。

【伊勢丹新宿本店限定】
 <ユーゴ・エ・ヴィクトール>ピュッシュ フォレノワール
 限定200点/横幅約14cm/5,616円

【ラグジュアリーショートケーキ】



ルビーのように赤く輝くラグジュアリーなケーキ。マダガスカル産バニラを使ったなめらかなクリームと苺の酸味を、ラズベリーとキルシュの優雅な芳香が包みます。

【伊勢丹新宿本店限定】
 <アディクト オ シュクル>フレジエ ノエル2015
 限定100点/下段横幅約12cm/5,616円

【少人数の集いにぴったりサイズのケーキ】



ふたつのケーキがひとつになった欲張りなケーキ。チョコレートとコーヒーが織りなす軽い口当たりのオペラと、アールグレイのパパロアをキャラメルで包んだケーキ。

【伊勢丹新宿本店限定】
 <アトリエコート>オペラ&アールグレイショコラ
 限定100点/直径約12cm/4,860円

◇三越日本橋本店◇ 計55型



三越日本橋本店のテーマは、「妖精たちのクリスマス」。家族みんなが集まる特別な集いの日にふさわしく、妖精たちが作り出す「幸せが訪れるクリスマス」を絵本のようなカタログで表現しました。北欧でクリスマスに関連すると言われる妖精は数多く存在します。中でもデンマークなどで有名なニッセ(妖精)は、家の納屋などに住み着き、その家に幸せをもたらすという言い伝えがあり、まさにクリスマスシーズンの幸福の象徴。ニッセを飾ったケーキや大人数の集いにぴったりなボリュームの大きいケーキなどをご用意します。

【家族の集いにおすすめのケーキ】



みんな大好きないちごミルクのケーキ。チョコレート(妖精)とサブレのトナカイが、ソリでプレゼントを運んでいます。子供たちに大人気のいちごのジュレとコンデンスミルクのクリームがたっぷりに入ったケーキです。



生クリームたっぷりの見た目もかわいらしい雪だるまのデザインのケーキ。バニラ風味のマスカルポーネームスにいちごのクリームとゼリーを合わせた、大人から子供まで楽しめる味わい。雪だるまデザインがテーブルを楽しく演出します。

【三越日本橋本店限定】

＜ル・ポミエ＞ル・トレノー・デュ・ノエル

限定100点／横幅約23cm・土台横幅約26cm／5,940円

【三越日本橋本店限定】

＜オクシタニアル＞ホーリーナイト

限定50点／縦幅約22cm／5,400円

【ニッセ(妖精)がのっているケーキ】



小さな妖精たちの楽しいクリスマス。シュガーチョコレートでできた赤い屋根のおうちは、ふわふわのスポンジとやさしい甘さの生クリームがおいしいショートケーキ。サクサクのアーモンドクッキーがアクセントです。



チョコレートのおいしさが光る奥深い味わいのケーキ。しっとりとした焼き上げたチョコレートスポンジに、飴掛けした芳しいヘーゼルナッツとチョコレートのガナッシュをサンド。かわいらしいオーナメントをトッピングしました。

【三越日本橋本店限定】

＜アニバーサリー＞House at little Christmas

限定50点／直径約13cm／7,560円

【三越日本橋本店限定】

＜デメル＞ハーゼルショコラーデントルテ

限定70点／直径約15cm／5,184円

【大満足！なごージャスケーキとボリューム大のケーキ】



幸せな家族と皆から愛される小さなプリンセスのための愛らしいケーキ。ティアラやベビーシューズをあしらった、かわいらしく豪華な2段のショートケーキです。



苺の様々なおいしさを味わい尽くす美しいケーキ。苺をコンポート、ムースにもアレンジして使用。生クリーム、ショコラ風味のスポンジケーキとの相性も良く、軽やかな口当たりのしっとりケーキです。

【三越日本橋本店限定】

＜東京會館＞シャーロット・ノエル

限定70点／直径約17cm／7,020円

【三越日本橋本店限定】

＜銀座・和光＞ノエル ドネージュ

限定60点／直径約21cm／10,800円

三越銀座店のテーマは、「ohako(おはこ)」。シェフ・ブランドの十八番のレシピによるケーキや、得意とする技が光るケーキ、誰よりも愛し、大切にしている素材を用いたケーキなど、それぞれのシェフ・ブランドの個性が際立つケーキをご紹介します。

【おはこの「ルセット(レシピ)」によるケーキ】



野木将司シェフの十八番のひとつ「シャンティ・カフェ」。このシャンティ・カフェが引き立つようにほろ苦いエスプレッソとまろやかなピスタチオが寄り添うケーキ。エスプレッソはバリスタが心を込めて抽出したもの。毎日コーヒーと向き合っている「ルラシオン」だからこそ味わいです。

【三越銀座店限定】
 <ルラシオン>レオパール カフェ
 限定50点／横幅約17.5cm／5,400円



捧雄介シェフの十八番のひとつ「パルファン」に今回はカシスを組み合わせました。アールグレイ風味のタルト生地に、フランボワーズのクリームを合わせ、ローズが香るメレンゲで仕上げたケーキ。カシス、ローズ、もう一度カシスが香り、最後に紅茶が香る。順に香りが移る、大人のケーキです。

【三越銀座店限定】
 <パティスリー ユウ ササゲ>パルファン カシス
 限定50点／直径約15cm／5,400円

【おはこの「技」が光るケーキ】



黄金色の蝶が羽根を休める、優美な宝石箱のようなケーキ。デコレーションには、いちごをふんだんに使い、フルール・ド・エテのアイコン的なマンゴーをバラを中央に配しました。クリスマスらしいゴージャスなケーキです。

【三越銀座店限定】
 <フルール・ド・エテ>パラディ
 限定50点／横幅約14cm／6,480円
 *蝶の飴細工は別添えとなります。



ケーキをカットすれば中央のベリーソースが下に流れるとっておきのケーキ。いちごやフランボワーズ、ピスタチオの濃厚な香りと味わいが楽しめる、なめらかな口当たりのケーキです。

【三越限定】
 <東條會館 レストラン アルゴ>フレジエ マカロン
 限定40点／直径約16cm／5,400円

【おはこの「素材」を用いたケーキ】



フルーツ専門店の威信をかけた、あまおうが主役のショートケーキ。福岡県産の大粒のあまおうが80%以上を占めるフルーツショップ十八番のクリスマスケーキです。

【三越銀座店限定】
 <サン・フルーツ>あまおうの森のクリスマス
 限定30点／横幅約16cm／10,800円



ベリーの森でみつけた、小さなお菓子のおうちをクリスマスケーキに。ユーハイムならではの、バウムクーヘンで作られたおうちの周りをベリーのリースで彩りました。一つひとつの素材にこだわった大きなサイズのケーキです。

【三越銀座店限定】
 <ユーハイム・ディー・マイスター>リースハウス
 限定50点／直径約21cm／10,800円