

2014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、2014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「ハンドメイドクリスマス」のもと、独自性の高いクリスマスケーキを豊富にご用意。昨年好評だった大型ケーキやショートケーキなど、バリエーションを増やしました。大切な人と囲む集いの時間を盛り上げる時間を過ごすお手伝いをします。



◆伊勢丹新宿本店◆

- <予約期間>店頭：10月4日（土）～12月7日（日）
 本館地下1階クリスマスケーキ特設カウンター
 TEL：10月4日（土）～12月7日（日）10時30分～20時/10月19日（日）休み
 フリーダイヤル 0120-655-003
 インターネット：10月4日（土）10時30分～12月7日（日）10時まで
www.isetan.co.jp/cake
- <お渡し方法>お渡し日：12月23日（火・祝）・24日（水）11時～19時
 お渡し場所：本館7階バンケットルーム
- <品揃え> カタログ掲載42型（うち、伊勢丹限定8型、新宿本店限定24型、三越伊勢丹限定6型）



◆三越日本橋本店◆

- <予約期間>店頭：10月7日（火）～12月15日（月）
 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7日（火）～12月15日（月）10時～19時30分/10月19日（日）休み
 フリーダイヤル 0120-3254-28
 インターネット：10月7日（火）10時～12月15日（月）10時まで
www.mitsukoshi.co.jp/cake/
- <お渡し方法>お渡し日：12月22日（月）～24日（水）10時～18時30分
 お渡し場所：新館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65型（うち、三越限定7型、日本橋本店限定34型、三越伊勢丹限定11型）

◆三越銀座店◆

- <予約期間>店頭：10月11日（土）～12月14日（日）
 地下2階洋菓子特設カウンター/12月12日（金）・13日（土）は20時30分まで
 TEL：10月11日（土）～12月14日（日）10時30分～20時/10月19日（日）休み
 フリーダイヤル 0120-027-354
 インターネット：10月11日（土）10時～12月14日（日）10時まで
www.mitsukoshi.co.jp/cake/
- <お渡し方法>お渡し日：12月22日（月）～24日（水）11時～20時
 お渡し場所：9階特設会場
- <品揃え> カタログ掲載60型（うち、三越限定5型、銀座店限定34型、三越伊勢丹限定10型）

◇伊勢丹新宿本店◇ 計42型

伊勢丹新宿本店のテーマは、「ソレイユ」。新しい未来に向かい、「食」を通じて幸福を追求する欲求は日々高まっています。伊勢丹のクリスマスは、前向きに自分らしい幸せを夢見るお客さまに、太陽のごとく輝かしくポジティブに未来へ向かう姿を重ねます。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、女性パティシエ企画など、独自性の高いクリエイションの数々をご紹介します。

【「サロン・デュ・ショコラ」で話題のショコラティエと人気パティシエの特別コラボレーション】



【伊勢丹新宿本店限定】

＜モリヨシダ＞×＜パティスリーレザネフォール＞
ビュッシュ キアマラド 限定100点/横幅約16cm/5,400円

2013年「サロン・デュ・ショコラ」に初登場して話題をさらった吉田氏と、レトロモダンをコンセプトにしたアントルメを発信する菊地氏。「パークハイアット東京」での休業時代をともにした2人が、日・仏のトレンドを持ち寄った最新トレンドをかたちにしました。



【伊勢丹新宿本店限定】

＜クリスチャン・カンプリニ＞×＜佐藤浩一＞
シトロン・ノワゼット 限定150点/直径約15cm/5,400円

昨年早くに完売した、夢の競演が今年も実現！フランスのM.O.F.を持つカンプリニ氏と、「ハイアットリージェンシー 東京」でパストリー・ベーカリー料理長を務める佐藤氏。クリスマスだから実現した、レモンとヘーゼルナッツの特別なケーキ。

【ファミリークリスマスにぴったり、家族の笑顔を感じる女性パティシエのケーキ】



【三越伊勢丹限定】

＜南青山・ショコラ・シック＞ショコラ・シック・ノエル
限定100点/横幅約15cm/6,696円

薄めの6層のスポンジは裁ち落して形を整え、すみずみまでムラなくおいしい仕上がり。生クリームといちごだけでなく、自家製のジャムもサンドして風味をアップさせました。どこを切ってもいちごがたっぷりなところが女性らしい心配り。



【三越伊勢丹限定】

＜メゾングラス アンジュ＞ビリーブ
限定100点/直径約16cm/5,721円

ストロベリートリュフにシナモンクッキー、繊細な飴や砂糖の細工で描くデコレーションに、目も口も大喜び。松尾シェフのこだわりが詰まったケーキで大切な夜を。

【大少の集いにも合わせられる大型・小型のケーキ】



【伊勢丹新宿本店限定】

＜アラボンヌー＞ボンヌー ノエル
限定80点/直径約21cm/9,180円

ショートケーキならくアラボンヌー。ふわふわのスポンジ、品質に気を配った国産いちご、甘さ控えめの生クリーム。スタンダードだからこそ、こだわり抜いた味の違いがわかります。



【伊勢丹新宿本店限定】

＜リベルターブル＞グラマラス
限定50点/直径約11cm/4,320円

ケーキのトップを飾る、香り高いいちごとローズのあしらいがスタイリッシュ。ホワイトチョコレートのムースとピスタチオのクリームで風味ゆたかに仕上げました。エレガントに過ごすクリスマスにぴったりの美しいケーキ。

◇三越日本橋本店◇ 計65型



三越日本橋本店のテーマは、「懐しい未来」。家族・友人・恋人など、大切な人と過ごすあたたかなクリスマスはどこか懐かしいにおいがします。初めて食べたものに懐かしさを感じるようなように、三越は過去と未来をつないでいます。懐かしさの積み重ねが新しいものを生み出す。「古典」と「現代」の出会い。定番のショートケーキも、生クリーム・スポンジにこだわったものや、ひと手間加えて一緒に食べる人との時間を楽しめるケーキなど数々をご紹介します。

【人気のショートケーキのヴァリエーション】



和光のチョコレートを手掛けるシェフショコラティエによるクリスマスケーキ。3層になったスポンジ生地にはピスタチオを練りこみ、デコレーションの生クリームはホワイトチョコレートとフロマージュブランを使用してまろやかなコクをだしました。

【三越日本橋本店限定】
＜銀座・和光＞フレゼット ショコラ ブラン
限定60点／直径約18cm／10,800円



センガセンガナ種のいちごのコンポートとマダガスカル産バニラのマーブルアイスクリーム。マスカルポーネシャーベットとアーモンド生地を組み合わせ、雪だるまをかたどりました。アイスケーキですが、お持ち帰りが可能です。

【三越日本橋本店限定】
＜グラッセル＞ボノムドネージュ
限定100点／直径約11cm／7,560円

【皆でアレンジを加えて楽しむケーキ】



＜オークウッド＞定番のいちごのショートケーキがベース。ふんわりとしたスポンジに、生クリームととちおとめいちごをたっぷりとしらいました。メレンゲフレークの雪がついており、雪のように上からかけてお召し上がりいただきます。

【三越日本橋本店限定】
＜オークウッド＞スノーホワイト
限定50点／直径約15cm／5,670円



サンタクロースの帽子を開けると、中からベリーに囲まれたチョコレートのサンタクロースが登場。土台は大人も子供も大好きなチョコレートケーキで、周りにバタークリームとココナッツパウダーがトッピングしてあります。

【三越日本橋本店限定】
＜パレスホテル東京＞ボネ・ド・パール・ノエル
限定50点／直径約15cm／8,640円

【人気ブランドの限定ケーキ】



チョコレートとヘーゼルナッツというクラシカルな組み合わせのケーキをトシ風にアレンジ。ロゴの入ったチョコレートで覆い、クリスマスのきらびやかな夜をイメージしました。

【三越日本橋本店・銀座店限定】
＜トシ・ヨロイツカ＞ノエル・リュクスー
限定50点／横幅約23cm／10,000円



パリの伝統あるチョコレートブランド＜ドゥボーヴ・エ・ガレ＞と、ウェディングケーキのデザイナーでもある本橋氏の＜アニバーサリー＞がコラボレーション。ケーキの上に、マリーアントワネットをイメージした大きなリボンをあしらいました。

【三越日本橋本店限定】
＜ドゥボーヴ・エ・ガレ＞×＜アニバーサリー＞
マリーアントワネットのケーキ
限定30点／直径約15cm／8,640円

◇三越銀座店◇ 計60型

三越銀座店のテーマは、「テキスタイルアートクリスマス」。テキスタイルとは、織物・染物・編物・布地を意味し、生活の様々な空間を演出してくれる、日常に華を添える小道具ともいえるもの。その装飾やモチーフ、色の重なり、質感の違いを楽しみながら、テーブルや集いのシーンを特別なものにしていきます。銀座店では、お客さまの想像するシチュエーションにふさわしいバリエーション豊富なケーキをご用意し、洋服を選ぶように、ケーキとお客さまの日常をコーディネートする楽しさを提供します。

【シーンを楽しむ自分にお似合いのケーキ】



おいしい予感でいっぱい
のクリスタルクリスマスカラーのケーキ。ピスタチオとホワイトチョコ、フランボワーズで織りなすクリスマスカラーのケーキ。飴細工の雪の結晶がアクセント！

【三越銀座店限定】

＜パッション ドゥローズ＞フロコン
限定100点／横幅約13cm／4,801円

【ビジュチャーミングの世界】



アール・デコ調のチョコレートや飴細工のビジュチャーミングを飾った一品。ピスタチオとベリー濃厚な出会いが新鮮。ドレスアップの宴にぴったりのクラシカルなラグジュアリーケーキ。

【三越銀座店限定】

＜パティスリー レザネフォル＞
ラプソディー オン ノワール 限定100点／直径約15cm／5,400円

【テキスタイル】



表情の違う2つのケーキのアンサンブル。マロン&はちみつと、ショコラ&ベリーのドラマチックな出会いに感激！

【三越銀座店限定】

＜パティスリー パクターージュ＞
アンサンブル
限定50点／横幅約11.5cm × 2／5,400円

【脱・正統派のショートケーキ】



いちごのコンポート入り生クリームとスポンジを幾層にも積み上げて、ピラミッド型ツリーに。真っ白な生クリームに真っ赤ないちごだけじゃない、脱・正統派のショートケーキもおすすめ！

【三越銀座店限定】

＜レストラン アルゴ＞ピラミッドノエル
限定50点／直径約15cm／5,400円

【パーティケーキ】



ミニクロワッサンラスクで仕上げたカラフルなタワーの中は、いちごたっぷりのショートケーキ。ミニマカロンやリボンのチョコレートがラブリーなアクセントに。食べちゃうのがもったいないオブジェタワー。

【三越銀座店限定】

＜カフェ オウザン＞クロワッサンラスク・タワー
限定50点／直径約16cm／8,640円

【いち押し日本人パティシエ】



果肉入りのいちごジュレをセンターにとじ込め、2種類の異なる味わいのチーズクリームを層にしたフロマージュブラン。ミルクィなクリームのコクにいちごの清涼感が心地いい！

【三越銀座店限定】

＜マテリエル＞フロマージュ・フレ
限定50点／横幅約20cm／5,400円