

マンダリン オリエンタル 東京 「ザ マンダリン オリエンタル グルメ ショップ」 新作ケーキが続々登場！

「マンダリン オリエンタル 東京」（東京都中央区日本橋室町、運営：マンダリン・オリエンタル東京株式会社、総支配人：ポール・ジョーンズ）直営の「ザ マンダリン オリエンタル グルメ ショップ」では、今年3月に当ホテルのエグゼクティブ・ペストリーシェフに就任したファビアン・マルタン（Fabien Martin）が考案したケーキを含むスイーツの数々が、順次店頭にて発売を開始しています。



エグゼクティブ・ペストリーシェフ ファビアン考案による新作ケーキ(一例)

フランス出身で日本にも精通するファビアンが紡ぎだすケーキの特徴は、日本特有の滑らかな繊細なテイストを大切にしながら、いくつかのフレーバーを組み合わせたり、食感をプラスさせたりすること。口の中で溶け合うフレーバーのマリアージュ、滑らかなクリームにサクッとした食感などの絶妙なバランスが、皆さまを至福へと誘います。スイーツ作りに込める思いについて、スイーツを手にとっていただいたお客さまを「幸せな気分させること」と語るファビアンと、彼が率いるペストリーチームが織りなすケーキの数々をお楽しみください。

続々と登場する、ファビアン考案による主なケーキは次項の通りとなります。

ファビアン考案による主なケーキ

DELICE PISTACHE デリス ピスターシュ



クリーム、ビスキュイ(スポンジ生地)、プラリネにピスタチオを贅沢に使用した「デリス ピスターシュ」。滑らかなピスタチオクリームとプラリネのサクッとした食感、甘さの中に塩味がアクセントになった一品です。

【料金】 1,242円(テイクアウト)
1,265円(イートイン)

【販売期間】 6月28日(水)まで

LIME COCONUT ライムココナッツ



ココナッツムースと、ジンジャーとライムの異なるフレーバーのクリーム、パイナップルコンフィの甘みの相性が抜群な、これからの季節に最適なケーキ。ココナッツの実をイメージした愛らしい見た目も印象的です。

【料金】 1,242円(テイクアウト)
1,265円(イートイン)

【販売期間】 7月3日(月)から

JASMIN-CITRON ジャスミンシトロン



華やかなジャスミンとミルクチョコレートのクリームに、爽やかなレモンムースの酸味が口の中で広がり、アーモンドクランチがアクセントになった「ジャスミンシトロン」。洗練された繊細なデコレーションにも目を奪われることでしょう。

【料金】 1,188円(テイクアウト)
1,210円(イートイン)

【販売期間】 10月予定

YUZU-CHOCOLAT ユズショコラ



濃厚なチョコレートムースと、香り豊かな柚子クリームのマリアージュがチョコレート好きには堪らない「ユズショコラ」。滑らかな舌触りのクリームと、チョコレートクランチのサクッとした食感もお楽しみいただける一品です。

【料金】 1,188円(テイクアウト)
1,210円(イートイン)

【販売期間】 10月予定

※表示料金は消費税込みとなります。また、予告なしに料金、販売期間、内容が変更になる場合があります。

PISTACHIO DECADENCE デカダンス ピスタチオ



フランス語の“Decadence”は、“墮落”という本来の意味とは真逆ともいえる“贅沢”といった解釈も持ち合わせています。その名を持つ、ファビアン一押し「DECADENCE(デカダンス)」は、洗練されたフォルムに、何層にも重なり合うフレーバーと食感が特徴。一度口にしてしまうとその虜になり、溺れてしまうほど魅了されることでしょう。

「デカダンス」は現在、「オリエンタルラウンジ」で提供するアフタヌーンティーのみでお楽しみいただけます。6月28日(水)までは「デカダンス ヘーゼルナッツ」をご用意。6月30日(金)からは、桃やマスカットなどを使ったスイーツをお楽しみいただける、「アフタヌーンティー“サマー”」がスタートし、濃厚なピスタチオとラズベリーの酸味が絶妙な「デカダンスピスタチオ」が登場します。

アフタヌーンティー“サマー”

【提供期間】 2023年6月30日(金)から8月31日(木)

【料金】 平日7,480円/土日祝日8,580円(消費税込み、15%サービス料別途)

【ご予約・お問い合わせ】 レストラン総合予約 0120-806-823(9時~21時)または motyo-fbres@mohg.com

公式ウェブサイトは[こちら](#)

「マンダリン オリエンタル 東京」とは

マンダリン オリエンタル日本初のホテルとして、2005年12月2日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全179室。50㎡以上のゆとりあるゲストルームからは、東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、12の料飲施設、グランドボールルーム(1)、バンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。開業以来数々の世界的な賞やランキングに輝いております。

mandarinoriental.co.jp/tokyo

INSTAGRAM: mo_tokyo FACEBOOK: MandarinOrientalTokyo

マンダリン オリエンタル 東京の主な受賞歴

2023年、世界で最も影響力のあるピッツェリア専門ガイド『50 Top Pizza』による「50 Top Pizza Asia Pacific 2023」で、ランキング1位を獲得(ピッツァバー on 38th)。

2023年、9年連続で米国の格付け会社『フォーブス・トラベルガイド』より、「ホテル部門」・「スパ部門」共に最高評価の5つ星を獲得。

2022年、『ミシュランガイド東京 2023』にて6年連続ビブグルマン評価 (ピッツァバー on 38th)。

2022年、『ガンベロロッソ』による『世界のトップ・イタリアンレストラン』2023年版にて、ピッツェリア部門の3スライスを受賞(ピッツァバー on 38th)。

「マンダリン オリエンタル ホテル グループ」とは

数々の権威ある賞に輝くマンダリン オリエンタル ホテル グループは、世界で最もラグジュアリーなホテル、リゾート、レジデンスを展開しています。アジアをルーツにグローバルブランドへと成長を続け、現在24カ国・地域において、オリエンタルヘリテージと、立地する土地の文化や独自のデザインを反映する36のホテルと9のレジデンスを運営しています。マンダリン オリエンタルは、今後もホテルやレジデンスの開発を計画しています。マンダリン オリエンタルは、ジャーディン・マセソン・グループの傘下に属します。

mandarinoriental.com

<報道関係からの本リリースに関するお問い合わせ先>

マンダリン オリエンタル 東京 コミュニケーションズ: 信田(しだ)

Email: motyo-pr@mohg.com

Direct Line: 03-3270-8960 / 03-3270-8800 (代表)

〒103-8328 東京都中央区日本橋室町2-1-1

URL: mandarinoriental.co.jp/tokyo