



パレスホテル東京 A Festive Christmas 2018  
平成最後の特別な聖夜を彩る贈り物  
“クリスマスケーキ&クリスマスブレッド”販売のご案内

- ・ショコラのツリーの中に、樹氷が凜と立つ純白の雪原がのぞく「アルブルド ノエル」
- ・伝統をモダンに昇華した色鮮やかな「ブッシュド ノエル ルージュ」
- ・美しく繊細な飴細工とショコラの深紅のポインセチアでデコレーションした「フルールド ノエル」
- ・毎年高い人気のパレスホテル東京オリジナル「シュトーレン」4種



アルブルド ノエル



ブッシュド ノエル ルージュ



フルールド ノエル

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)では、品のある味わいと洗練されたデザインのホテルメイドスイーツが並ぶペストリーショップ「スイーツ&デリ」にて、クリスマスケーキを2018年12月19日(水)~25日(火)(2018年10月1日(月)より予約受付開始)、クリスマスブレッドを2018年12月1日(土)~25日(火)の期間限定で販売いたします。

フランス語でクリスマスツリーを意味する「アルブルド ノエル」は、雪の結晶をモチーフにしたホワイトチョコレートのツリーの中に、樹氷が凜と立つ雪原を表現し、風味豊かなフロマージュブランに柚子とマンゴの爽やかな酸味を効かせた甘さ控えめのチーズケーキがのぞく、ホワイトクリスマスにふさわしい一品です。「ブッシュド ノエル ルージュ」は、切り株を模したチョコレートの中から、ベリーのリリングとコク深いクリームをピスタチオのスポンジ生地で巻き込んだ色鮮やかなロールケーキが現れる、クリスマスの定番をモダンにアレンジしたケーキです。そして、美しく繊細な飴細工とショコラで作られた深紅のポインセチアでデコレーションされた「フルールド ノエル」は、上品な香りや風味豊かな甘みの特徴の旬のシャインマスカットとアーモンド風味のタルトです。童話の世界から飛び出してきたかのような可愛らしい見た目の「ヘクセンハウス」は、ドイツ語でお菓子の家を意味し、ジンジャーブレッドやショコラで作られた家を訪ねると、パッションフルーツの酸味がアクセントとなったチョコレートケーキが出迎えてくれる、幼い頃に誰もが一度は憧れたであろう童話を彷彿とさせる遊び心溢れる仕上がりです。さらに、北海道阿寒地域の新鮮な牛乳で作られた生クリームや栃木県産スカイベリー苺などの最高級の厳選素材のみを使用した「スベリユール」、パレスホテル伝統の逸品であるマロンシャンティイのクリスマス限定スタイル「モンブラン」など、家族や恋人など大切な人と過ごす特別な夜にふさわしい、オリジナリティ溢れる上品なホテルメイドのクリスマスケーキを全7種類ご用意いたしました。

また、毎年人気の高いドイツの伝統ブレッド「シュトーレン」は、ドライフルーツをたっぷり使用した定番のものや、和素材を活かしたホテルオリジナルの味わいのもの、そして今回初登場となるレモンピールの効いた「ツイトローネ シュトーレン」まで、全4種をご用意。

特別な夜を彩る上品で華やかなクリスマスケーキや、ご家族と過ごすクリスマスにおすすめのオリジナリティ溢れるユニークなケーキとともに、平成最後の聖夜をお過ごしください。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●Christmas Cakes クリスマスケーキ

販売期間:2018年12月19日(水)~25日(火)

予約受付:2018年10月1日(月)よりご購入日の3日前まで

#### ◆Arbre de Noël アルブルドノエル(限定50個)

φ25×H30cm 16,000円

ホワイトチョコレートのツリーからのぞくのは、風味豊かなフロマージュブランに柚子とマンゴの爽やかな酸味を効かせた甘さ控えめのチーズケーキ。



アルブルドノエル

#### ◆Bûche de Noël Rouge ブッシュドノエルルーージュ(限定50個)

38×14×H19cm 20,000円

チョコレートでできた切り株の中にピスタチオとベリーロールケーキ。クリスマス定番であるブッシュドノエルを現代風にアレンジしました。



ブッシュドノエルルーージュ

#### ◆Fleur de Noël フルールドノエル(限定70個)

24×8×H11cm 10,000円

美しく繊細な飴細工とショコラで作られたポインセチアでデコレーションされたシャインマスカットとアーモンド風味のタルト。



フルールドノエル

#### ◆Hexenhaus ヘクセンハウス

23×23×H18cm 8,000円

童話の世界から飛び出してきたかのような可愛い見た目のお菓子の家。パッションフルーツの酸味がアクセントとなったチョコレートケーキが隠れています。



ヘクセンハウス

#### ◆Supérieur スペリユール

φ15×H8cm 10,000円/φ18×H8cm 12,000円

北海道阿寒地域の生クリーム、栃木県産のスカイベリー苺、沖縄県産黒糖、フランス産A.O.P.バターなど、最高級の厳選素材を使用したプレミアムなショートケーキ。



スペリユール

#### ◆Gâteau aux Fraises ストロベリーショートケーキ

φ12×H8.5cm 4,000円/φ15×H8.5cm 5,000円

粉雪をまとった花に見立てた、口当たりのやさしいストロベリーショートケーキ。キルツシュで香りづけした苺をふんだんに使用しています。



ストロベリーショートケーキ

#### ◆Mont-Blanc モンブラン(限定150個)

21×10×H13cm 8,000円

甘みをおさえた舌触り滑らかな生クリームに、丁寧に裏ごしした栗を贅沢に使用した、パレスホテル伝統のマロンシャンティイ。雪山をイメージしたクリスマス限定スタイルで提供。



モンブラン

\*価格はすべて消費税別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●Christmas Breads クリスマスブレッド

販売期間:2018年12月1日(土)~25日(火)

#### ◆Stollen シュトローレン

10×16×H6cm 2,800円

半年間、丹精込めて下味をつけたドライフルーツをたっぷりと使用した定番のシュトローレン。

#### ◆Bohnen Stollen ボーネン シュトローレン

10×16×H6cm 2,800円

渋皮栗や柚子風味のマジパンとともに、風味を豊かにするため数種類の豆を使用し、たっぷりのきな粉で仕上げた和風シュトローレン。

#### ◆Kaga hojicha (roasted green tea) Stollen 加賀ほうじ茶のシュトローレン

10×16×H6cm 2,800円

大納言とホワイトチョコレートのほのかな甘みにフランボワーズの酸味のアクセントが効いた、うぐいすきな粉で若草色に仕上げたシュトローレン。

#### ◆Zitrone Stollen ツイトローネ シュトローレン(限定100個)

10×16×H6cm 3,000円

国産レモンピール、イタリア産レモンピールを使用して、爽やかな後味に仕上げました。2種のナッツとブロンドチョコレートがコクを与えてくれます。

#### ◆Berawecka en Saucisson ベラヴェッカ アン ソシソン

φ2.5×20cm 1,300円

フランス・アルザスで洋ナシのパンと呼ばれている発酵菓子。中にはスパイスと洋酒に漬け込んだナッツとドライフルーツがぎっしりと詰まっており、風味と食感をお楽しみいただけます。

#### ◆Panettone パネトーネ

φ19×H9cm 1,800円

洋酒に漬け込んだ6種類のフルーツを贅沢に使用した、しっとりとした熟成感のあるイタリア伝統の菓子パン。



(右奥)パネトーネ  
(右手前)シュトローレン  
(左奥)ベラヴェッカ アン ソシソン  
(左手前)加賀ほうじ茶のシュトローレン  
(中央手前)ボーネン シュトローレン  
(中央前)ツイトローネ シュトローレン

\*価格はすべて消費税別です。

### ●Christmas Gift クリスマスギフト

販売期間:2018年12月19日(水)~25日(火)※要予約

予約受付:2018年12月1日(土)よりご購入日の4日前まで

#### ◆Christmas Gift Roast Chicken クリスマスギフト ローストチキン

4~6名様用 8,100円

シャンパン ハーフボトル付き 13,000円

(ボランジェ スペシャル キュヴェ)

鳥取県産の大山鶏を、オーブンで丁寧に焼き上げたローストチキン。旬の素材を使用した温野菜や、ベジタブルスティックを添えました。ホームパーティーや女子会などのテーブルを華やかに彩る逸品です。



クリスマスギフト ローストチキン

\*価格はすべて消費税別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●窪田 修己(くぼた おさみ)プロフィール

パレスホテル東京調理部ベーカリー&ペストリー課シェフ兼ペストリーシェフ。  
1989年にパレスホテルに入社後、3回にわたり渡仏、一流レストランやパティスリーで研修を積み、帰国後レストランシェフ・ド・パティシエを経験。その豊富な経験を生かし、パレスホテル東京のグランドオープン時にベーカリー&ペストリー総括シェフに就任。伝統を大切にしながらも、オリジナリティー溢れるスイーツに挑戦するペストリーシェフです。



### ●パティシエからのメッセージ

今年のクリスマスケーキは「クラシック&モダン」をテーマに製作いたしました。

伝統的な技術やお菓子をベースに、現代風な装いに仕上げることに特にこだわっています。大切な時間を過ごす様々なシーンで楽しんでいただけるようなラインナップを意識しました。素敵なクリスマスのひとときをお過ごしいただければと思います。

### ●星 敏幸(ほし としゆき)プロフィール

パレスホテル東京調理部ベーカリー&ペストリー課スーシェフ兼ベーカリーシェフ。  
1990年にパレスホテルへ入社後、ハード系ブレッドの本場でもあるフランス・パリにて基礎を学び、フランス・ヴィエンヌの名店「ラ・ピラミッド」にて研鑽を積む。パレスホテル東京のオープン時にベーカリー&ペストリー課スーシェフ兼ベーカリーシェフに就任。パレスホテルの伝統を大切にしながらもトレンドを取り入れ、意欲的な挑戦を続けています。



### ●ベーカリーシェフからのメッセージ

ドイツ・フランス・イタリアのクリスマスブレッドを、こだわりの製法で作りました。

日本ならではの和テイストにアレンジしたクリスマスブレッドを揃え、他では見られないパレスホテル東京オリジナルを意識しています。

- 販売店舗 : ペストリーショップ「スイーツ&デリ」  
(東京都千代田区丸の内1-1-1 パレスホテル東京 B1F)
- 営業時間 : 10:00~20:00
- お問い合わせ : 03-3211-5320(クリスマス商品専用ダイヤル)

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>  
パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>  
最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ.内) 担当:清水 徹也、久保園、植田  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)