



2020年9月24日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 A Festive Christmas 2020
希望と喜びに満ち溢れるよう、願いを込めた心からの贈り物
“クリスマスケーキ&クリスマスブレッド”販売のご案内

- ・深紅の帽子が目を引き、クリスマスを華やかに彩る「シャポー」
- ・生命の誕生をイメージした現代的なビュッシュド ノエル「ボワ ド ノエル」
- ・新作から定番商品まで揃えたパレスホテル東京オリジナルクリスマスブレッド



シャポー



ボワ ド ノエル



クリスマスブレッド

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、上品な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&デリおよびオンラインにて、クリスマスケーキとブレッドの予約受付を2020年10月1日(木)より開始いたします。販売期間は、クリスマスケーキが2020年12月21日(月)~25日(金)、クリスマスブレッドが2020年12月1日(火)~25日(金)となります。

2020年パレスホテル東京のクリスマスのテーマは「BIRTH~誕生~」。これから迎える新年に新たな希望や喜びを願いに込めて、温かく明るくお過ごしただけよう、全9種類のケーキをご用意しました。

深紅のニットキャップを模したデコレーションが印象的な「シャポー」は、中に爽やかな酸味のリュバークジュレと苺のコンソメを染み込ませたビスキュイをホワイトチョコレートムースで包んだケーキが隠されています。帽子に施されたデザインの繊細さと帽子を外した時のサプライズ感が特別な日を一層盛り上げます。「ボワ ド ノエル」は、朽ち木の中から誕生する生命をイメージして製作した現代風ビュッシュド ノエルです。コクのあるクリームチーズとほのかな酸味のフロマージュブランを合わせたムースをベースに敷き、その上に柚子のクリーム、ショコラのクランブル、球体のムース、レミントン(オーストラリアの伝統菓子)をデコレーションしました。カラフルなムースやレミントンがクリスマスを華やかに彩ります。その他、様々なライフスタイルに合わせて、個性豊かで洗練されたホテルメイドのクリスマスケーキをお選びください。

また、フェスティブシーズンに欠かせないクリスマスブレッドには、ドライフルーツをたっぷり使用したスタンダードの「シュトーレン」や、あっさりとした甘さのきな粉と和三盆の「ポーネン シュトーレン」、香り高い加賀ほうじ茶など和素材を活かした「加賀ほうじ茶のシュトーレン」、2020年の限定フレーバーとして「プラリネ シュトーレン」の全4種類をご用意いたしました。パーティーの手土産やおひとり様でも食べ比べが楽しめるミニサイズのシュトーレン4種が入ったセットも販売いたします。

聖なる日が新たな希望や喜びに満ち溢れるよう願いを込めて、それぞれのライフスタイルに合わせ、クリスマスケーキやブレッドをお選びいただき、大切な方やご家族と思い思いにお楽しみください。



PALACE HOTEL TOKYO

●Christmas Cakes クリスマスケーキ

販売期間:2020年12月21日(月)~25日(金)

予約受付:2020年10月1日(木)よりご購入日の3日前まで

◆Renne レンヌ(限定10個・要予約)

φ32×H53cm 70,000円

フランス語で「トナカイ」を意味するケーキ。ホワイトチョコレートを用いて雄々しいトナカイを表現しました。豪華に100粒のスカイベリーを使用し、高さ53cmを誇るサプライズ感溢れるクリスマスケーキです。



レンヌ

◆Chapeau シャポー(限定30個)

φ20×H16cm 18,000円

深紅のニットキャップが印象的なケーキ。帽子の中には、爽やかな酸味のリュバークジュレと苺のコンソメを染み込ませた軽いビスキュイをホワイトチョコレートムースで包んだ色鮮やかなケーキ。

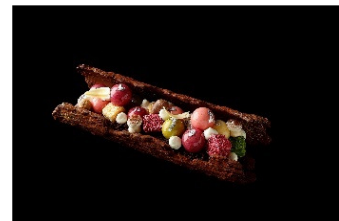


シャポー

◆Bois de Noël ボワドノエル(限定50個)

10×37×H10cm 13,000円

コクのあるクリームチーズとほのかな酸味のフロマージュブランを合わせたムース、その上に柚子のクリーム、ショコラのクランブル、球体のムース、レミントンでデコレーション。朽ち木の中から誕生する生命をイメージした現代風デュッシュドノエル。

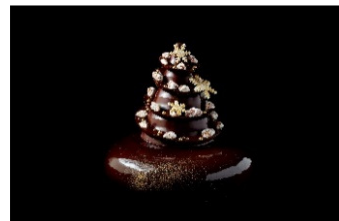


ボワドノエル

◆Sapin de Chocolat サパンドショコラ(限定150個)

φ18×H17cm 8,500円

フランス語でもみの木を意味する「サパン」。グリオットのクリームとジュレが入ったショコラムースに、相性の良いピスタチオのスポンジを合わせ、芳醇な香りと味の深みを演出。ケーキの上には、ナッツを煌びやかにデコレートしたショコラのクリスマスツリーを飾り、シックに仕上げました。



サパンドショコラ

◆Petit à Petit Rouge/Vert プティア プティ ルージュ/ヴェール

11×7×H8cm 1,500円

艶やかな深紅と深緑が印象的なケーキ。ルージュは、ベリー風味のビスキュイを合わせたホワイトチョコレートムース。ヴェールはビターチョコレートとグリオット&ピスタチオ。おひとり様からでもお楽しみいただけるサイズでご用意。



プティア プティ ルージュ/ヴェール

◆Supérieur スペリユール

φ15×H8cm 10,000円 / φ18×H8cm 12,000円

毎年好評のプレミアムなショートケーキ。北海道阿寒地域の生クリーム、栃木産のスカイベリー、沖縄産黒糖、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逸品。



スペリユール

*価格はすべて消費税別です。



PALACE HOTEL TOKYO

◆Gâteau aux Fraises ガトー オウ フレーズ

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、口あたりのやさしいストロベリーショートケーキ。キルッシュで香りづけした苺をふんだんに使用しています。



ガトー オウ フレーズ

◆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なめらかな生クリームと、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。

●Christmas Breads クリスマスブレッド

販売期間:2020 年 12 月 1 日(火)~25 日(金)

予約受付:2020 年 10 月 1 日(木)より

◆Stollen シュトローレン

10×16×H6cm 2,900 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を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 2,900 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 2,900 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で酸味のアクセントを効かせ、うぐいすきな粉で若草色に仕上げたシュトローレン。

◆Praline Stollen プラリネ シュトローレン(限定 300 個)

10×16×H6cm 3,000 円

プラリネと黒糖に、バナナ風味のマジパンと温州蜜柑や伊予柑のピールを組み合わせ、仕上げにライム風味の粉糖をかけてご用意しました。数量限定の 2020 年特別フレーバーです。

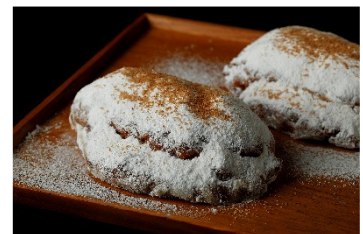
◆Mini Stollen Set ミニシュトローレン 4 種セット(限定 300 個)

7,800 円

パレスホテル東京のシュトローレン 3 種類と今年限定の「プラリネ シュトローレン」をミニサイズでご用意。おひとり様で楽しむにも、パーティーの手土産などにも最適な食べ比べできるセットです。



(左奥)パネトーネ
(左手前)ベラヴェッカ アン ソシオン
(奥)加賀ほうじ茶のシュトローレン
(中央左)シュトローレン
(中央右)ボーネン シュトローレン
(手前)プラリネ シュトローレン



プラリネ シュトローレン



ミニシュトローレン 4 種セット

*価格はすべて消費税別です。



PALACE HOTEL TOKYO

◆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・アルザス地方で洋梨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たナッツやドライフルーツがぎっしりと詰まっており、味はもちろんのこと、風味と食感もお楽しみいただけます。



ベラヴェッカ アン ソシソン

◆Panettone パネトーネ

φ12.5×H12cm 2,000 円

洋酒で漬けた 6 種類のフルーツを贅沢に使用。ヘーゼルナッツ風味のマカロン生地をかぶせ、水分が逃げないように丁寧に焼き、しっとりとした食感に仕上げました。熟成感のあるイタリア伝統の菓子パンです。



パネトーネ

*価格はすべて消費税別です。

●Christmas Gifts クリスマスギフト

販売期間:2020 年 12 月 19 日(土)~25 日(金)※要予約

予約受付:2020 年 12 月 1 日(火)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 8,500 円

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。旬の大地の恵みを温野菜やベジタブルスティックにして添えました。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

◆Premium Party Box プレミアム パーティー ボックス

28,000 円

キャビアやチーズ、ビーフシチューなど厳選したグルメアイテムを贅沢に詰め合わせたパーティーボックス。パーティーシーンをより華やかに演出します。



プレミアム パーティー ボックス

◆Christmas Hamper for Children クリスマスハンパー(限定 60 個)

13,000 円

フランスの子供服ブランド「ボンポワン」とのコラボレーションボックス。ボンポワンのぬいぐるみとミニシュートレーンやケーキオランジュなどパレスホテル東京オリジナルスイーツの詰め合わせ。



クリスマスハンパー

*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、オリジナリティ溢れるスイーツに挑戦する
ペストリーシェフです。



●ペストリーシェフからのメッセージ

パレスホテル東京の2020年クリスマステーマである「BIRTH～誕生～」をイメージしてケーキを製作しました。
私たち作り手は、改めてこの様な時代だからこそ食材の命をいただき、それを使用して新しい命を作り出すことの誇り
とプライドを持ち、楽しんでいただけるクリスマスケーキを製作しています。また、今年も様々なライフスタイルをイメージ
したケーキをご用意しました。お客様がケーキを囲み楽しんでいただける事をイメージしながら、サイズや味の細部
まで拘りましたので、その点に是非注目してみてください。

●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

パレスホテル東京のクリスマスブレッドを待ち望んでくださるお客様に、毎年より魅力に溢れたものをご提供していき
たいと思っています。この様な情勢を乗り越え、皆様が明るく楽しく過ごす時間にクリスマスブレッドを是非体感して
いただきたいです。新たな「BIRTH～誕生～」のもと唯一無二を目指し、スタッフ一丸となり製法にこだわりぬきました。
独創的且つサプライズ感をお楽しみください。

- 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)
※オンラインにて予約受付もいたしております。 www.palacehoteltokyo.com/shop
- 営業時間 : 10:30～19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5320(予約専用ダイヤル)

<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:久保 蘭、王、荒川
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp