



パレスホテル東京 A Festive Christmas 2021  
特別な日に笑顔溢れる華やかなラインナップ  
“クリスマスケーキ&ブレッド”“クリスマスギフト”販売のご案内

- ・サンタクロースが可愛い球体のケーキ「パール ノエル」
- ・白樺の切り株の中からフランスの伝統菓子 マルジョレーヌが登場するケーキ「ブロ」
- ・新作から定番商品まで揃えたオリジナルクリスマスブレッド



「パール ノエル」



「ブロ」



「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、ペストリーショップ スイーツ&デリおよびオンラインショップにて、クリスマスケーキとブレッドの予約受付を2021年10月1日(金)より開始し、クリスマスケーキを2021年12月21日(火)~25日(土)、クリスマスブレッドを2021年12月1日(水)~25日(土)に販売いたします。

2021年のパレスホテル東京のクリスマス限定商品は、年に一度の特別な日を過ごすのにふさわしい華やかなラインナップで揃え、全10種類のケーキと7種類のブレッドをご用意しました。

見た目も楽しいサンタクロースの球体のチョコレートの中に、数種類のベリーをデコレーションした「パール ノエル」は、チーズムースと苺のクリーム、フランボワーズのジュレが層になっており、子供から大人まで楽しめる逸品です。まるで本物のような白樺の切り株を模したケーキ「ブロ」は、チョコレートの蓋を開けるとフランスの伝統菓子 マルジョレーヌが登場します。その他、高さ52cmを誇りサプライズ感溢れる「ポワンセティア」や、小麦粉や卵は一切使用せず米粉100%で作った「ビュッシュド ノエル」、クリスマスオーナメントをモチーフにしたおひとり様サイズの「デコレーション」など、様々なライフスタイルに合わせ、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ご堪能ください。

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定番の「シュトーレン」や、きな粉と和三盆の風味豊かな「ボーネン 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」、2021年の限定フレーバーとしてオペラのケーキをイメージした「オペラ シュトーレン」を販売いたします。また、しっとりとした食感とリッチなバターの味わいが特徴のイタリア伝統の菓子パン「パネトーネ」を今年からリニューアル。昔ながらの製法で素材にこだわり、時間をかけて作り上げました。

さらには、オンラインショップより購入できるクリスマス限定のギフトボックスも全国にお届けいたします。毎年人気の大山鶏のローストが入った「クリスマスギフト ローストチキン」や、ホテルクオリティのコース料理を真空包装し、ご自宅の食卓を華やかに飾る「冷凍クリスマスフレンチコース」もご用意しました。

特別な日に笑顔溢れる時間を過ごせるようにと願いを込めた、パレスホテル東京のクリスマス限定商品をお楽しみください。

●Christmas Cakes クリスマスケーキ

- 販売期間 : 2021年12月21日(火)～25日(土)
- 予約受付 : 2021年10月1日(金)よりご購入日の3日前まで
- 販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ(店頭受取のみ)  
※オンラインショップでも予約受付いたします。 [www.palacehoteltokyo.com/shop](http://www.palacehoteltokyo.com/shop)
- 営業時間 : 10:30～19:00  
※2021年12月21日(火)～25日(土)は20時まで営業いたします。
- お問い合わせ : 03-3211-5320(予約専用ダイヤル)

◆ポワンセティア (限定10個・要予約)      φ32×H52cm 75,600円

栃木産の苺 スカイベリーを贅沢に100粒使用し、高さ52cmを誇るクリスマスケーキです。白銀の世界に咲いたポインセチアの花をイメージし、ショコラで華やかに飾りました。サプライズ感溢れるケーキとともに、特別なひとときをお過ごしください。



ポワンセティア

◆パール Noel (限定50個)      φ18×H19cm 16,200円

見た目も楽しい球体のサンタクロースのショコラの中には、色鮮やかな数種のベリーをデコレーション。チーズムースと苺のクリーム、フランボワーズのジュレを層にして、滑らかな口当たりと甘酸っぱい味わいをお楽しみいただけます。細部にまでこだわったサンタクロースは食卓の人気者間違いなしです。



パール Noel

◆プロ (限定50個) φ19×H10.5cm(チョコレート) φ16×H8cm(ケーキ) 14,100円

フランス語でその名を意味する通り、「白樺」の切り株をショコラで表現。蓋をそっと外してみると、フランス伝統菓子のマルジョレーヌのお目見えです。ペストリーシェフが20年以上も前に取得した伝統の作り方は本場の味わいそのもの。シンプルな素材を絶妙なバランスで仕上げたケーキは、糖衣がけしたナッツやガナッシュなどの食感もご堪能いただけます。



プロ

◆サバン (限定150個)      16×34×H5cm 8,700円

ショコラのムース、エキゾチックフルーツのクリーム、オレンジとパッションフルーツのジュレなどが層になった、もみの木をイメージしたクリスマスツリー型のケーキです。ダークショコラのほろ苦さと南国フルーツの爽やかな酸味のハーモニーをお楽しみいただけます。光沢のあるダークブラウンのもみの木にゴールドに輝く雪の結晶が印象的な逸品。



サバン

◆ビュッシュド Noel (限定50個)      21×7×H10cm 7,600円

米粉100%で作上げたクリスマス定番のロールケーキ。小麦粉や卵は一切使用せず、カカオの風味豊かに仕上げました。濃厚なバタークリームでデコレーションしたケーキの上には、煌びやかな雪の結晶や木の蔦に見立てたショコラを飾り、シックな仕上がりに。  
\*小麦・卵は使用していませんが、同じキッチン内で小麦・卵を使用した商品を製造しております。



ビュッシュド Noel

◆デコレーション      φ7.5×H8.5cm 1,700円

クリスマスオーナメントをモチーフにしたおひとり様サイズのケーキを2種類ご用意いたしました。目を引く深紅色にはチーズムースとベリー、純白のオーナメントにはダークチョコレートと南国フルーツのムースを詰め込みました。



デコレーション



## PALACE HOTEL TOKYO

- ◆**スペリユール**                      φ15×H8cm 10,800 円／φ18×H8cm 13,000 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

- ◆**ガトー オウ フレーズ**   φ12×H8.5cm 4,400 円／φ15×H8.5cm 5,400 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

- ◆**モンブラン** (限定 150 個)                      21×10×H13cm 9,200 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」を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込です。

### ●**Christmas Cake by Esterre クリスマスケーキ by エステール**

- 販売期間                      : 2021 年 12 月 21 日 (火)～25 日 (土)
- 予約受付                      : 2021 年 10 月 1 日 (金)よりご購入日の 3 日前まで
- 販売店舗                      : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ および 6F フランス料理 エステール (店頭受取のみ)  
※オンラインショップでも予約受付いたします。 [www.palacehoteltokyo.com/shop](http://www.palacehoteltokyo.com/shop)
- 営業時間                      : 10:30～19:00(スイーツ&デリ)／11:30～13:30、18:00～21:00(エステール)  
※2021 年 12 月 21 日 (火)～25 日 (土)、スイーツ&デリは 20 時まで営業いたします。
- お問い合わせ                : 03-3211-5320(予約専用ダイヤル)

#### ◆**クリスマスケーキ by エステール**                      φ約 15cm 9,800 円

「大地と海の出会いの物語を紡ぐ場所」をレストランコンセプトとするフランス料理「エステール」のペストリーシェフが手掛けたクリスマスケーキ。「良質な素材を厳選し、その素材本来の味わいと香りを十分に引き出し表現する」というエステールの料理哲学に基づき、減塩・低糖質・低脂肪に仕上げました。栗、タヒチアンヴァニラ、カシスを使用し、上品な甘みとなめらかな舌触りをお楽しみいただけます。



クリスマスケーキ by エステール

\*価格はすべて消費税込です。





## PALACE HOTEL TOKYO

### ●Christmas Breads クリスマスブレッド

- 販売期間 : 2021年12月1日(水)～25日(土)
- 予約受付 : 2021年10月1日(金)よりご購入日の3日前まで
- 販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ およびオンラインショップ  
※オンラインショップでも予約受付いたします。 [www.palacehoteltokyo.com/shop](http://www.palacehoteltokyo.com/shop)
- 営業時間 : 10:30～19:00  
※2021年12月21日(火)～25日(土)は20時まで営業いたします。
- お問い合わせ : 03-3211-5320(予約専用ダイヤル)

◆**シュトーレン** 10×16×H6cm 3,300円  
ドライフルーツがたっぷり入ったクリスマス定番のシュトーレン。

◆**ボーネン シュトーレン** 10×16×H6cm 3,300円  
渋皮栗、柚子風味のマジパン、数種類の豆を使用し、たっぷりのきな粉で風味豊かに仕上げた和風シュトーレン。

◆**加賀ほうじ茶のシュトーレン** 10×16×H6cm 3,300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ました。

◆**オペラ シュトーレン(限定300個)** 10×16×H6cm 3,400円  
カカオ・トレース認証のチョコレートやカカオパウダーとコーヒーを組み合わせ、オペラのケーキをイメージ。柑橘系フルーツとナッツ、ピスタチオの入ったマジパンを入れ、オレンジパウダーを振りかけました。2021年限定フレーバーのシュトーレンです。

\*カカオ・トレース認証 - チョコレートのサステナブルプログラム。

◆**ミニシュトーレン 4種セット(限定300個)** 8,450円  
毎年人気のオリジナルシュトーレン3種類と2021年限定フレーバーをミニサイズにしてギフトボックスに詰め合わせました。おひとり様で少しずつご褒美として楽しむにも、パーティーの手土産などにもおすすめのセットです。

◆**イル パネトーネ** ø18×H10cm 3,300円  
2021年よりリニューアルしたイタリアの伝統的な菓子パン。昔ながらの製法で時間をかけて作り上げ、厳選した小麦と自家製パネトーネ種を使用し、たっぷりのバターや卵を配合したリッチな味わい。しっとりとした食感、熟成と酵母が織りなす芳醇な香りをご堪能ください。  
\*店頭受取のみとさせていただきます。

◆**ベラヴェッカ アン ソシソン** ø2.5×20cm 1,550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。スパイスと洋酒に漬け込んだドライフルーツやナッツがぎっしりと詰まっており、ワインのおともにもおすすめです。

◆**ベラヴェッカ ルージュ アン ソシソン** ø2.5×20cm 1,750円  
赤いフルーツのベラヴェッカ。洋梨と赤ワイン漬けの苺、クランベリーやレッドレーズンなどを加え大人な味わいに仕上げた、2021年新登場の逸品です。



クリスマスブレッド



オペラ シュトーレン



ミニシュトーレン 4種セット



イル パネトーネ



(奥)ベラヴェッカ アン ソシソン  
(手前)ベラヴェッカ ルージュ アン ソシソン

\*価格はすべて消費税込です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●Christmas Gifts クリスマスギフト

- 販売期間 : 2021年12月18日(土)～25日(土)
- 予約受付 : 2021年10月1日(金)より4日前までの要予約  
※配送をご希望の場合は商品お届け日の8日前までの要予約
- 販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ  
※オンラインショップでも予約受付いたします。 [www.palacehoteltokyo.com/shop](http://www.palacehoteltokyo.com/shop)
- 営業時間 : 10:30～19:00  
※2021年12月21日(火)～25日(土)は20時まで営業いたします。
- お問い合わせ : 03-3211-5320(予約専用ダイヤル)

#### ◆クリスマスギフト ローストチキン (4～6名様用) 9,200円

鳥取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

#### ◆クリスマスギフト デイライトボックス 18,000円

ハーフボトルのシャンパーニュと大好評の「プティフルセック缶」、  
千代紙を模した厚さ約2mmのショコラ「千代ちよこ」などホテルの  
人気アイテムを詰め合わせたセット。ハーブティーも含まれており、  
ホテルメイドの焼き菓子とともにほっと一息つくおうち時間を豊かにします。



プレミアム パーティー ボックス

#### ◆プレミアム パーティーボックス 30,300円

キャビアやチーズ、スモークサーモンやビーフシチューなど  
厳選したグルメアイテムを豪華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。

#### ◆冷凍クリスマスフレンチコース Aコース 32,500円/Bコース 26,000円

厳選素材と鮮度にこだわって仕上げたお料理を真空包装し、全国に冷凍で  
お届けします。ご自宅で解凍するだけで、いつでもホテルクオリティの出来立ての  
味をお楽しみいただけます。

- Aコース (オードブル・スープ・魚料理・肉料理・デザート・パン)
- Bコース (オードブル・スープ・魚料理または肉料理・デザート・パン)
- \*メインを魚料理または肉料理からお選びいただけます。

<各2名様用/クール便・冷凍>  
\*オンラインショップのみでの販売となります。



冷凍クリスマスフレンチコース

\*価格はすべて消費税込です。



## 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。



### ●メッセージ

パレスホテル東京 2021年のクリスマスケーキは、家族や友人、パートナーへの愛おしい想い、自然や食材に対する敬意、数々の【想い】をテーマに、クリスマスを彩る見た目にも華やかで繊細なラインナップを揃えました。このような時代だからこそ、人と人とのつながりの場に一切れのケーキで笑顔を生み出したいと言う想いを持ってペストリースタッフとともに作ります。厳選した素材を最大限に引き出したかわいらしく上質なクリスマスケーキをお楽しみください。

### ●Thomas MOULIN (トマ・ムーラン)プロフィール

パレスホテル東京 フランス料理 エステール ペストリーシェフ。1991年生まれ。フランスやロンドンのミシュラン星付きレストランで経験を積む。その後、「ホテル・デュ・カステレ」のミシュラン 3 つ星レストランで、ペストリースーシェフを歴任。2018年より香港のミシュラン 1 つ星レストラン「レッシュ・バイ・アラン・デュカス」にてペストリーシェフを努めた。



### ●メッセージ

フランス料理「エステール」よりお届けするクリスマスケーキは、良質な素材を用いてその個性や香りを活かし、ビュッシュド ノエル風に仕上げました。素敵なクリスマスをお過ごしいただけるよう、スタッフ一同心を込めてご用意いたします。

### ●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。



### ●メッセージ

ベーカリースタッフ一同「本質を極め提供する」をモットーに掲げ、シグニチャーブレッドはさらにクオリティを上げ、新作やリニューアルしたクリスマスブレッドはとことん製法にこだわりオリジナリティを出しました。頑張るすべての人に感謝し、皆様が楽しく過ごすひとときに、パレスホテル東京のクリスマスブレッドをお楽しみください。

<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:久保菌、王、荒川  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)