

今年は7種類のクリスマスケーキが登場

聖夜を彩るフォトジェニックなケーキを

2017年12月22日(金)～12月25日(月)

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋1-6-1 総支配人 佐藤 進）では、12月22日より7種類のクリスマスケーキを販売いたします。毎年大人気の「Suicaのペンギンクリスマスケーキ」に加え、ベリーが色鮮やかな「ボアット ア マリス」など華やかなラインナップが出そろいました。ご家族でのパーティーから2～3名様のお人数でもお楽しみいただけるよう幅広いサイズをご用意。シーンに合わせた聖夜を彩るクリスマスケーキをお選びください。

2017年クリスマスケーキ いちおし

【ボアット ア マリス (1日10個)】

¥7,400(早割価格 ¥6,500)

縦横 13×13cm 高さ 21cm

フランス語でびっくり箱を意味する“ボアット ア マリス”。デザインも“あっ”と驚くような色鮮やかなベリーと可愛らしいドットのプレゼントボックスに仕上げました。

びっくり箱の中身は、苺のクリームやフランボワーズゼリーなど9層で構成された爽やかな苺のオペラ。生地もベリーと相性の良いアーモンドの粉を混ぜたジョコンド生地を使うことでより一層、苺やフランボワーズを引き立たせます。

弊社社内コンペティションにて女性スタッフから最も支持を集めた一品。

ガールズクリスマスパーティーなどのシーンで活躍しインスタ映えすること間違いなし！のおすすめのケーキです。



【Suica のペンギン クリスマスケーキ】

¥4,600(早割価格 ¥3,980)

縦横 13×13cm 高さ 4.5cm

Suica のペンギンがクリスマスリースからちょこんとのぞくキュートなデザイン。フランス産のチョコレートを贅沢に使い子供から大人まで楽しめるチョコレートテイストに仕上げました。ほのかに香るオレンジとキャラメルクリームが味のアクセントに。昨年も 500 個を完売した人気シリーズ。ホテルメイドのリュクスな味わいと可愛いデザイン、この嬉しいギャップも人気の秘密です。



©C.S/JR 東日本/D

予約期間

2017年11月1日(水)～12月17日(日)
※早期予約 11月1日(水)～11月30日(木)

販売場所

クロスダイナ ケーキショップ (1F)
11:00a.m.～9:00p.m.

予約方法

店頭・電話予約・インターネット

※「ボアット ア マリス」「Suica のペンギン パーティーケーキ」については店頭・電話予約のみ

引渡し期間

12月22日(金)～12月25日(月)

問い合わせ

クロスダイナ ケーキショップ
03-3980-1111(代表)



©C.S/JR 東日本/D



チーフ パテシエ 迫 広志

若くしてスイーツの世界に魅せられ、25年前に菓子職人の門を叩く。

その後ホテルスイーツビュッフェの牽引役として、王道の味から斬新なスイーツまで幅広く創作。

定番、王道の味を守ることが難しい。長年伝わるものを大切に守りながら常に新しいものへの探求を続けている。



©C.S/JR 東日本/D

①【プティ ボアット ア マリス】 ¥3,500(早割価格 ¥3,100) 縦横 8.5×8.5cm
2〜3名様でお楽しみいただけるサイズ。ベリーを贅沢に飾り見た目も華やかな苺のオペラに仕上げました。

②【プティ ブッシュ ド ノエル】 ¥3,400(早割価格 ¥3,000) 直径 12cm
フランス産のチョコレートを使いシンプルながらコクと深みのあるチョコレートケーキ。少人数 2〜3 名様にぴったりなサイズです。

③【ノエル マロン】 ¥3,800(早割価格 ¥3,340) 長さ 15cm
人気のモンブランをクリスマスバージョンにアレンジ。サクサクのチョコビスキー、ほろ苦いキャラメルグラサージュ、コーヒーブリュレがマロンムースと織りなす絶妙なハーモニーをお楽しみください。

④【フレーズシャンティ 5号】 ¥4,100(早割価格 ¥3,600) 直径 15cm
フワとしたスポンジに濃厚で軽やかな食感の生クリームをたっぷりを使った、苺のショートケーキ。チーフパティシエ 迫 広志のオリジナルレシピである2種類の生クリームをバランスよく配合した、シンプルながら深い味わいが魅了の定番クリスマスケーキです。

⑤【Suica のペンギン パーティーケーキ(1日 5 個限定)】 ¥9,800 (早割価格 ¥8,630) 長さ 33cm
ブランド苺を使った数量限定のビッグサイズ (約 12 人分) のパーティーケーキ。ココア風味の生地に苺とショコラクリームをたっぷりサンドしました。コクのあるチョコレートと苺の甘酸っぱさが絶妙バランスで口いっぱい広がります。今年のクリスマスは大人気でパーティーを、という方にぜひおすすめしたいケーキです。

*Suica のペンギンケーキの画像を使用される際は©C.S/JR 東日本/D を画像内もしくは文章の最後にご掲載ください。Suica は JR 東日本の登録商標です。

<本件に関するお問い合わせ>

日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン 総支配人室 営業企画グループ：大良・宮本
TEL：03-3980-1111 (代表) 03-3980-7693 (直通) E-MAIL：m-miyamoto@metropolitan.jp