



～食べても食べても驚きの連続～

過去最大級！9台限定の箱型クリスマスケーキが登場

2018年10月1日（月）より予約開始

オリエンタルホテル 東京ベイ（千葉県浦安市 総支配人／森山 真也）では、2018年10月1日（月）より、クリスマスケーキ3種の予約を開始いたします。



なかでもおすすめは、毎年数量限定で作る特別ケーキ。今年はプレゼントの箱に見立てた「クリスマスプレミアムボックス」を販売します。ミルクチョコレートの箱の上には、サクサクのクッキーでできたお菓子の家や、サンタクロースやトナカイの他、秘密の仕掛けが楽しい雪だるまが所狭しと並びます。そして箱を開けると、ミルクィな生クリームと酸味の効いた国産苺の“とちおとめ”との相性が抜群の「ショートケーキ」、カカオ70%のチョコレートを使用した「チョコレートとバニラのムース」、熊本県産の和栗を使用した上品な甘さの「モンブラン仕立ての Pound ケーキ」、ホテル2階パティスリーで販売している人気商品を集めた「お菓子の盛り合わせ」、以上4種のスイーツがクリスマスを盛り上げます。この30cm四方の箱型ケーキは、家族や友人が集まるパーティーにぴったりのケーキです。

この他に毎年好評をいただいているショートケーキや、濃厚なチョコレートの甘みが人気のノエルケーキも販売いたします。

クリスマスケーキ

予約期間 : 2018年10月1日(月)～2018年12月20日(火)
受け渡し : 12月23日(日)～12月25日(火)
予約受付 : 電話 047-350-8561 (レストラン予約)
公式サイト <https://www.oriental-hotel.co.jp/>
2階パティスリー店頭



◆クリスマスプレミアムボックス（縦 30cm×横 30cm 20,000 円）

ホワイトチョコレートでできた箱の中はテーマごとに4つの部屋に分かれています。苺のショートケーキ、モンブラン仕立てのパウンドケーキ、チョコレートとバニラのムース、お土産で人気のクッキーやキャンディーなどのお菓子の詰め合わせ。大人からお子様まで、大人数のパーティーにおすすめの、遊び心満載のプレミアムボックスです。



◆クリスマスノエル（長さ 15cm 4,000 円）

柔らかくしっとりとしたチョコレート生地の上に、深みのある味わいのなめらかなビターチョコレートムースが、甘酸っぱいアプリコットムースと塩キャラメルムースを包む、クッキー生地のサクサクとした食感も楽しいノエルです。



◆ショートケーキ（直径 15cm 3,500 円）

香り豊かなグランマルニエシロップを染み込ませたスポンジで、国産いちご「とちおとめ」とホテル特製の苺ジャムをはさみました。毎年人気のクリスマスショートケーキです。



長田 学 ペストリーシェフ

辻製菓専門学校フランス エスコフィエ校を卒業後、製菓学校講師を経て1999年パークハイアット東京に入社。2004年にシェフドパルティエ、2006年からはスーシェフを務める。2013年4月よりオリエンタルホテル 東京ベイのペストリー料理長に就任。季節の素材を生かした味わい豊かなスイーツをご提供いたします。



オリエンタルホテル 東京ベイ

1995年開業。客室数503室、料飲施設5店舗、大中小の宴会場、チャペルなどを備える東京ディズニーリゾート®・パートナーホテル。JR京葉線新浦安駅北口直結で、東京ディズニーリゾート®まで1駅3分、無料シャトルバスの利用で15分。

<https://www.oriental-hotel.co.jp/>



<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

オリエンタルホテル 東京ベイ
〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2
セールス&マーケティング部 マーケティング課
広報担当 西川 晃司
Tel : 047-350-8200 (直通)
Fax : 047-381-0851
Mail: koji.nishikawa@oriental-hotel.co.jp