

～ 35人のプリンセスへ ～

限定 35 個ひなまつりケーキの予約開始

2018年2月1日(木)より

オリエンタルホテル 東京ベイの「パティスリー」では、2018年2月1日(木)より、限定35個でひなまつりケーキの予約を開始いたします。着物姿のプリンセスをお雛様に見立てた「ひなまつりプリンセスケーキ」と、お内裏様とお雛様が仲良く並ぶ「ひなまつりショートケーキ」は、15cmほどの食べ切りサイズ。控えめな甘さに大粒のイチゴ、思わず笑みがこぼれる可愛らしさ - 季節や催事ごとに多彩なスイーツを提案するペストリーシェフ、長田学がお届けします。



ご予約 : 2018年2月1日(木)より
お受渡 : 2018年3月1日(木)～3月5日(月)
※お受渡し日の5日前までに要予約
料金 : ひなまつりプリンセスケーキ 3,800円
ひなまつりショートケーキ 3,500円
(いずれも税込)
場所 : 「パティスリー」(2階)

ご予約・お問い合わせ :
Tel.047-350-8561(宴会レストラン予約課)

●ひなまつりプリンセスケーキ 直径15cm(写真右・限定20個)

ケーキ全体をおひなさまに見立てたドールケーキ(いちごクリームショートケーキ)。生クリームと、ラズベリーの酸味を隠し味にしたイチゴクリームで折り重なった着物を表現。ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーの3種のベリーがちりばめられています。

●ひなまつりショートケーキ 12cm×15cm(写真左・限定15個)

スポンジと口当たりの軽い生クリームが層になった、いちごのショートケーキ。ケーキの中には大粒のいちごと特製のイチゴジャムが。

長田 学(おさだ がく) 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、世界的に知られるチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」で注目を浴びたショコラティエ「ブラリュ」にて研鑽を積み、製菓学校講師を経て1999年パークハイアット東京に入社。2006年からはスーシェフとして勤務。2013年オリエンタルホテル 東京ベイに入社。「パティスリー」店頭用とウエディングケーキ全般を統括。海外や五つ星ホテルで培った経験と感性で、多彩なパティスリー商品を展開します。

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、無料シャトルバスで15分の交通至便なホテルです。<https://www.oriental-hotel.co.jp/>