

クリスマスアイテムをモチーフにした、楽しげな5種類がラインアップ

クリスマスケーキ

2017年10月1日(日)より予約開始

オリエンタルホテル 東京ベイでは、2017年10月1日(日)より、クリスマスケーキの予約を開始いたします。

「クリスマスストーリー」をテーマに、カラフルなプチシュークリームをツリーに見立てて積み上げた「ビニョラータ」や、和の味わいの「クリスマスリース」のほか、チョコレートで作った「ブラックスノーマン」など、パティシエの遊び心あふれる全5種類が揃いました。

聖なる夜に彩りを添える甘いプレゼントとして、ご家族やカップル、親しい仲間とのパーティーなど、様々なシチュエーションでお楽しみください。



クリスマスケーキ

ご予約期間：2017年10月1日(日)～12月20日(水)

パティスリー店頭／電話／ホテルホームページ <https://www.oriental-hotel.co.jp/>

【早割特典】11月30日(木)までのご予約で 5%OFF

お受け渡し：2017年12月23日(土)・24日(日)・25日(月)

各日 11:00～15:00／15:00～18:00／18:00～21:00

パティスリー店頭にて

お問い合わせ：Tel.047-350-8561(レストラン予約)

商品詳細

◆ブラックスノーマン **20台限定**

チョコレートで作ったスノーマンを割ると、中にはグミやチョコレートのお菓子が。フランス産のスイートチョコレートをふんだんに使用した、遊び心たっぷりのオリジナルクリスマスギフトです。

長さ17.5cm×幅12.5cm×高さ26cm **5,000円**



◆クリスマスノエル

カカオ分の異なるビターチョコレートを組み合わせた深みのある味わいのムースで、ピスタチオムースとラズベリージャムを包みました。チョコレートクランチのサクサクとした食感がアクセントです。

長さ15cm **4,000円**



◆クリスマスリース

クリスマスリースに見立てた和風のケーキが初登場。京都宇治産の抹茶と練乳の2層の口溶けなめらかなムースの中には、3種類の鹿の子豆とサクサクのチョコレートクランチが隠れています。

直径 18cm 3,800 円



◆ビニョラータ

クリスマスツリーに見立てたかわいいケーキ。フランスではお馴染みの「クラフティ」に苺のコンポートを入れ、チョコレート・カスタード・ピスタチオの3種類のプチシュークリームを重ねました。

直径 15cm 3,800 円



◆クリスマスショートケーキ

香り豊かなグランマニエシロップを染み込ませたスポンジで、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。

直径 15cm 3,500 円



※表示価格は税金込みの料金です。



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「プラリュ」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双方を統括。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セ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 セールス&マーケティング部

鈴木 千賀子 e-mail chikako.suzuki@oriental-hotel.co.jp

〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2 Tel: 047-350-8200 / Fax: 047-381-0851