

チョコレートのプレゼント BOX やクリスマスリースを模したケーキなど

クリスマスケーキ 2015

2015年10月1日(木)より予約受付開始

東京ディズニーリゾート®・パートナーホテルのオリエンタルホテル 東京ベイ^(※1)(千葉県浦安市美浜 1-8-2 総支配人:藤井育郎)では、2015年10月1日(木)より、2階の「パティスリー」にてクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。

パストリーシェフ長田 学^(※2)がプロデュースする「クリスマスケーキ 2015」は、クリスマスのプレゼント BOX をイメージした「Xmas チョコレート BOX ~Coffret cadeau de Noel(コフレ カドー ドゥ ノエル)~」ほか、靴下の形をした「ブッシュ ドゥ ノエル」やバタークリームとチョコレートカスタードをリング状のシュー生地ですاندした「クリスマスリース」など、クリスマスには欠かせないアイテムをモチーフにした全5種。

聖なる夜に彩りを添える甘いプレゼントとして、カップルやご家族、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。

【ご予約受付】2015年10月1日(木)~12月20日(日) **【早割特典】11月30日(月)までにご予約で5%OFF**

パティスリー(2階)/レストラン予約/ホテルホームページ <http://www.oriental-hotel.co.jp>

【お受け渡し】2015年12月23日(水・祝)・24日(木)・25日(金)

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

パティスリー(2階)

【お問い合わせ】レストラン予約 Tel. 047-350-8561(9:00~20:00)

◇ Xmas チョコレート BOX ~Coffret cadeau de Noel(コフレ カドー ドゥ ノエル)~

1日3台限定

縦 30cm × 横 30cm × 高さ 30cm ¥20,000

チョコレートで作った箱を開けると、クッキーやパウンドケーキ、キャンディがいっぱい。一番上に苺のショートケーキをのせた夢のようなスイーツづくしのプレゼント BOX は、パーティーにぴったりです。



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

セールス&マーケティング部 マーケティング課 広報・PR : 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

◇ クリスマスリース 直径 15cm ¥3,200

プラリネ入りバタークリームとチョコレートカスタードをリング状のシュー生地でサンドしました。ほろ苦いはちみつキャラメルがけの5種のナッツで食感も楽しく！



◇ クリスマスツリー 直径 12cm ¥3,800

和栗のペーストと洋栗のクリームで栗の風味満点。中はカシスと洋なしのムースを重ねて、さわやかな甘さに仕上げました。

◇ ブッシュ ドウ ノエル 長さ 15cm ¥4,000

ビターチョコレートとキャラメルのムースで、クリスマスの靴下をイメージしたケーキに。ヌガーとピスタチオのカリカリ食感がアクセント。



◇ クリスマスショートケーキ 直径 15cm ¥3,500

ふわふわのスポンジに自家製の苺ジャムをサンドしました。国産苺を飾った、毎年人気のショートケーキです。

※表示価格は税金込の料金です。

(※1)オリエンタルホテル 東京ベイ

1995年開業の、東京ディズニーリゾート®・パートナーホテル。開業20周年を迎える今年は様々なアニバーサリーイベント・サービスを企画しています。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。また、ホテルから一日最大69便運行するシャトルバスを利用すれば、東京ディズニーリゾート®まで15分の大変便利なホテルです。東京ディズニーリゾート®各種チケットもホテル館内でお求めいただけます。

(※2)[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、「サロン・デュ・ショコラ」で注目を浴びたフランスのショコラティエ「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、幅広い世代の方にお召し上がりいただけるスイーツづくりに尽力しました。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シェフに就任。五つ星ホテルや海外で培った経験を活かし、甘みを控えた見た目と味の双方から楽しめる品のあるスイーツをご提供いたします。

