

News Release

報道関係者各位



Oriental Hotel tokyo bay

2013年11月1日
オリエンタルホテル 東京ベイ
総支配人室 マーケティング

長田ペストリーシェフ 就任後初のクリスマスケーキ 「クリスマスケーキコレクション 2013」予約受付中

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:相原 米夫)では、2013年クリスマスケーキのご予約を承っております。聖なる夜に彩りを添える長田ペストリーシェフ自慢の4種類の甘いプレゼントを、大切なご家族、ご友人とのパーティーなど、様々なシチュエーションでケーキを囲み幸せなクリスマスをお過ごしください。

■「クリスマスケーキコレクション 2013」ラインナップ



『クリスマスノエル』 長さ約 18cm 4,200 円

しっとりとしたスポンジに、キャラメルでコーティングしたナッツを閉じ込め、ナッツのかりかりとした食感と香り豊かなクリームが楽しめるクリスマスケーキ定番のブッシュドゥノエル。



『クリスマスショートケーキ』 直径 15cm 3,400 円

苺の酸味と生クリームの程よい甘さに、香り豊かなグランマルニエ酒を隠し味にした苺のショートケーキ。



『クリスマスモンブラン』 直径 12cm 3,200 円

紅茶と洋梨の2種類のムースを濃厚なマロンクリームで包み込みました。ギフトボックスの形をしたケーキは、大切な人と過ごすクリスマスにぴったりです。



『スノーマン』 高さ約 20cm 3,600 円

【限定商品】1日10台のみ販売

ホワイトチョコレートで作ったスノーマンを割ると、中からマーブルチョコレートとジェリービーンズが溢れ出す！パティシエの遊び心たっぷりのオリジナルチョコレートギフト。

※上記料金は全て税込の価格となります。また、写真はイメージです。

【ご予約期間】 ~2013年12月20日(金)

【早割特典】11月30日(土)までにご予約の方は5%OFF

【ご予約方法】 レストラン予約直通電話 Tel 047-350-8561 (9:00~20:00)

パティスリー店頭

ホテル公式ホームページ

【お受け渡し】 12月23日(月・祝)・24日(火)・25日(水) 11:00~15:00 / 15:00~18:00 / 18:00~21:00

ホテルパティスリー店頭にて

■パティスリーURL <http://www.oriental-hotel.co.jp/restaurant/grand/patisserie.html>



長田 学 ペストリーシェフ プロフィール

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。

(※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。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。

<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>

総支配人室 マーケティング : 布川 淳子 e-mail atsuko.fukawa@oriental-hotel.co.jp
〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2 Tel 047-350-8401 / Fax 047-381-0851