

2016年9月



おもわず写真を撮りたくなるようなクリスマスケーキを考案

品川プリンスホテル

コスメを選ぶように楽しめるピンクグラデーションの 「+Happy Pink ロリポップル」などクリスマスケーキを販売

2016年9月12日(月)より予約受付開始

品川プリンスホテル（所在地：東京都港区高輪 4-10-30、総支配人：橋本哲充）の「ブーランジュリーシナガワ」では、クリスマスケーキの予約を昨年より約3週間早め、2016年9月12日（月）より開始いたします。

今年は、多様なクリスマスケーキ需要に合わせ、自分へのご褒美や女子会向けに、女性ホテルエによるプロジェクト「+Happy Project」メンバーとパティシエが直径約5cmの球体型スイーツ「+Happy Pink ロリポップル」（プラスハッピー ピンクロリポップル）を考案しました。ロリポップキャンディーのようなシルエットで、白い雪をまとったアップルをモチーフにしたスイーツをはじめ、ピーチ、ストロベリー、ラズベリーのテイストとピンク色のグラデーションデザインが特徴です。

また、今年はパーティーを華やかにする2種のケーキをご用意しました。洋菓子のコンクール「2015 ジャパン・ケーキショー東京 ピエス・アーティスティック（飴細工）部門」で優勝したパティシエ 斎藤慶考案の飴細工を基調とした¥30,000の「サパン ドゥ ノエル」、そして毎年人気で今年4年目を迎える約100粒のいちごをツリーのよう飾った高さ約40cmの「Shine2016」です。

そのほか、博多あまおうを贅沢に使用した「あまおうロイヤルショート」を揃え、用途に合わせて選べる4種のクリスマスケーキを販売いたします。

「CHRISTMAS CAKE 2016」概要

■ +Happy Pink ロリポップル ¥2,800

ロリポップキャンディーのような、デザインとテイストが異なる4種の球体型スイーツです。2層のテイストをムースで包み、コスメを選ぶような感覚でお楽しみいただけるようピンク色のグラデーションにデザインしました。

- ・ミルクチョコ×アップル
- ・ピーチ×アールグレイ
- ・ストロベリー×シャンパン
- ・ラズベリー×チーズ



高輪・品川エリアにある4つのプリンスホテルの女性ホテルエが～女性の365日にプラスの“+Happy”を～をテーマに企画開発をするプロジェクト。



◎本件に関する報道各位からのお問合せは
株式会社プリンスホテル 高輪・品川マーケティング戦略
TEL: 03-3447-1133(直通) FAX: 03-3473-1115

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

<+Happy Pink ロリポップル> テイスト



直径
約 5cm

①プチロリポップル

ミルクチョコムース
アップルコンフィチュール
くるみのダックワーズ

ホワイトチョコを吹き付けて、雪をまとったように繊細に仕上げました。クルミの生地とアップルコンフィチュールを加えたチョコレートムースです。

②ピーチアールグレイ

ピーチムース
アールグレイブリュレ
オレンジ風味のアーモンド生地

アールグレイのブリュレにアーモンド生地を合わせ、ピーチのムースで包んだ淡いピンクのスイーツ。結晶のホワイトチョコとアラザンでクリスマスを表現しました。

③ストロベリーシャンパン

ストロベリームース
シャンパンムース
ビスキュイショコラ

ストロベリームースの中身は、シャンパンのムースとビスキュイショコラを合わせ、大人好みのテイストに、味わい深く仕上げました。

④ラズベリーチーズ

ラズベリームース
レアチーズ
バイクドチーズ

雪解けをイメージしたデザインでレアチーズとバイクドチーズを一度に味わえるスイーツ。ラズベリーの甘酸っぱさに良く合います。



■ Shine2016 ¥13,000
(高さ約 40 cm、直径約 20 cm)
※数量限定

いちごを一粒、一粒摘みながらお楽しみいただけます。いちごのツリーを持ち上げると、中からプチシューにホワイトチョコレートをコーティングしたシューツリーが登場します。



■ サパン ドゥ ノエル ¥30,000
(高さ約 40 cm、直径約 25 cm)
※数量限定

2015 ジャパン・ケーキショー東京 ピース・アーティストック(飴細工)部門で優勝したパティシエ斉藤慶が、クリスマスの聖なる夜にサンタがプレゼントを届けにくる様子を飴細工とパブリレストで表現しました。



■ あまおうロイヤルショート ¥5,500
(幅約 12 cm×約 12 cm)

いちごの王様、博多あまおうを贅沢に使用したクリスマスケーキです。3枚のスポンジであまおうをサンドして、しっとりとした食感に仕上げました。フレッシュな生クリームでさっぱりとした味わいです。

※そのほか、クリスマスブレッド「シュトーレン」(¥1,800)「スノーリース」(¥1,000)「ペラベッカ」(¥1,400)「パネトーネ」(¥1,200)を販売いたします。

【販売レストラン】品川プリンスホテル「ブルーランジュリーシナガワ」(メインタワー2F)

【ご予約期間】2016年9月12日(月)~12月23日(金・祝) ←昨年より約3週間早い予約スタート

【お引渡し期間】「+Happy Pink ロリポップル」とクリスマスブレッド各種: 2016年12月1日(木)~25日(日)
「Shine2016」「サパン ドゥ ノエル」「あまおうロイヤルショート」: 2016年12月17日(土)~25日(日)

【お引渡し時間】1:00P.M. ~9:00P.M.

【お問合せ・ご予約】TEL:03-5421-1114 (レストラン総合予約予約 9:30A.M. ~8:00P.M.)

※料金には、消費税が含まれております。※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。
※上記はリリース時点の情報です。仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※写真はイメージです。