

2020 年 10 月

クリスマスパーティーにぴったりなテイクアウトスイーツを拡充して販売

グランドプリンスホテル新高輪、品川プリンスホテル

今年のおうちクリスマスはバリエーション豊かなホテルスイーツで華やかに！

ハワイ気分を味わえるケーキやハンパーBOX で集う時間に彩りを

【グランドプリンスホテル新高輪】計 22 種のプチケーキと焼き菓子を詰めたスイーツボックスをご用意

【品川プリンスホテル】ハワイ在住の人気アーティスト監修の色鮮やかなクリスマスケーキを販売

【ご予約期間】 2020 年 10 月 16 日(金)～12 月 22 日(火)

グランドプリンスホテル新高輪(所在地:東京都港区高輪 3-13-1、総支配人:山本誠)と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:佐々木潤)は、クリスマスケーキの予約を 2020 年 10 月 16 日(金)より開始いたします。

今年は自粛生活が続きおうち需要が高まる傾向にあるため、テイクアウト可能な商品を充実させ販売いたします。グランドプリンスホテル新高輪ではホームパーティーにぴったりな 16 種のプチケーキと 6 種の焼き菓子が詰まった「クリスマス スイーツボックス」や、チョコレートで作られたシャンパンボトルや、マシュマロで作られた本物そっくりなバナナに乗った華やかな「クリスマス ハンパー ケーキ」等、全 4 種のクリスマスケーキをお楽しみいただけます。また、高輪のシグネチャーメニューを 1 度に楽しめる「クリスマス テイクアウト ボックス」も数量限定で販売いたします。品川プリンスホテルではハワイの自然を鮮やかに描くことで人気のアーティスト ローレン・ロス氏監修のクリスマスケーキ「メレ・カリキマカ」を販売いたします。ハワイ産のはちみつ、オヒアレフアハニーを使用し、見た目だけでなく味わいからもハワイを表現いたしました。他にも、数種類のチョコレートの味わいを一度に楽しめる「ショコラ フランボワーズ」や甘くて大きなあまおうをふだんに使用した「あまおうロイヤルショート」等、3 種のケーキをご提供いたします。また、東京シティアリアの 4 つのプリンスホテルでは、クリスマスパーティーにぴったりな商品として鶏を 1 羽まるごと使用したホテル自家製のローストチキン、アペタイザーや焼き菓子等をバスケットに詰め込んだ「クリスマスハンパー」も販売いたします。

さまざまなシチュエーションに合わせた商品ラインナップで、大切な人との集いの時間を華やかに演出いたします。



グランドプリンスホテル新高輪「クリスマス スイーツ ボックス」



品川プリンスホテル「メレ・カリキマカ」

【ご予約期間】 2020 年 10 月 16 日(金)～12 月 22 日(火)

【販売レストラン】 グランドプリンスホテル新高輪「Chocolate Salon Takanawa」(グランドプリンスホテル新高輪 1F)
品川プリンスホテル「ブーランジュリーシナガワ」(品川プリンスホテル メインタワー 2F)

【お引渡し期間】 グランドプリンスホテル新高輪:2020 年 12 月 12 日(土)～25 日(金)
品川プリンスホテル:2020 年 12 月 19 日(土)～25 日(金)

【お引渡し時間】 グランドプリンスホテル新高輪:12:00NOON～8:00P.M.
品川プリンスホテル:12:00NOON～7:00P.M.

【お問合せ・ご予約】 グランドプリンスホテル新高輪 TEL:03-3447-1139 (レストラン予約 10:00A.M.～6:00P.M.)
品川プリンスホテル TEL:03-5421-1114

※クリスマス テイクアウト ボックス ご予約期間:10 月 16 日(金)～12 月 16 日(水)／お引渡し期日:12 月 24 日(木)

※クリスマスハンパー ご予約期間:10 月 16 日(金)～12 月 18 日(金) (お引渡し日の 7 日前までの予約)

お引渡し期間:12 月 1 日(火)～12 月 25 日(金)

※クリスマスブレッド 販売期間:12 月 1 日(火)～12 月 25 日(金)

◎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



クリスマス スイーツ ボックス ￥20,000 (縦約 21.5cm、横約 21.5cm、高さ約 6cm) 【数量限定】

クリスマスパーティーにおすすめの一品。2 段のボックスの上段には 16 種のプティフル、下段には 6 種の焼き菓子がぎっしり。お呼ばれのギフトにもぴったりの商品です。

(上段) チョコレートムース/ブルーベリーホワイトチョコレートムース/テリーヌショコラ/クロセイユムース/ブドウタルト/
ラズベリーローズ/レアチーズ/ラズベリータルトパルサミコ/ガトーショコラ/マンゴーココナッツオレンジ/ピスタチオマカロン/
ストロベリーマカロン/レモンマカロン/ストロベリータルト/洋ナシのパパロア/メロンタルト/ザクロムース
(下段) シュトーレン/フルーツケーキ/ダックワーズ/フィナンシェ/マドレーヌ/キャラメルピーカンナッツ



クリスマス スイーツ ボックス



16 種のプティフル



ルージュ プルミエール ￥10,000 (縦約 15cm、横約 15cm、高さ約 9cm) 【数量限定】

ホテルの定番、“真紅のバラ”を表現したクリスマスケーキ。
真っ赤な薔薇の下には 8 種類のプティガトーが 32 個隠れています。

(プティガトー)
キャラメルマロン/チェリークラフティー/オペラ/アマンディヌ/
ガトーピスターシュ/ガトーベリオレット/モアローショコラ/ガトーフロマージュ



チョコレート の BOX の中には
8 種 32 個のプティガトーが
隠れています。



ルージュ プルミエール



クリスマス ハンパー ケーキ ￥30,000 (縦約 20cm、横約 23cm、高さ約 20cm) 【数量限定】

シャンパンを使用した“おとなのクリスマスケーキ”。

(下部)
ラズベリーとマンゴーのミルフィーユ仕立てのケーキをホワイトチョコレートで包み、ハンパー型に仕上げました。

(上部)

- シャンパンボトル：外側の瓶はチョコレートで作られ、中にはホワイトチョコレートビーンズとシャンパンの金平糖が詰まっています。
- チョコレートサラミ：レーズンとナッツが詰まったお酒に合う一品です。
- オレンジやリンゴ、マンゴー：フルーツのムースをホワイトチョコレートでコーティングし仕上げました。
- バナナ：マシュマロで形作り、チョコレートでコーティングしました。
- シャインマスカット、ベリー：フレッシュフルーツの味わいをお楽しみください。



クリスマス ハンパー ケーキ



メルヴェイユ(大) ￥8,000 (高さ約 14cm、直径約 17cm)

大きくて甘いいちご「あまおう」のみをふんだんに使用したケーキ。
マスカルポーネとホワイトチョコレートの生クリームに、バラのエッセンスが
香るバラをモチーフにしたムースが華やかさを放ちます。

メルヴェイユ(小) ￥4,000 もご用意ございます。
こちらのケーキには上部の薔薇のムースは含まれません。



メルヴェイユ (大)



クリスマス テイクアウト ボックス ¥30,000 【数量限定】 (2〜3 名さま用)

長年愛されるホテルのシグネチャーメニューの数々を取りそろえました。総料理長の高橋慶太がセレクトした、こだわりのホテルテイストをお楽しみいただけます。

(上段)オードブル

- ・トランスモンタニユスキャビア ブリニとレモン コンディマン添え
- ・フォアグラのパルフェ ベリーのコンポート
- ・真鯛のブランドードクロック 軽い燻製の香り
- ・トリアノン自家製 蝦夷鹿のパテ・ド・カンパーニュ
- ・海の幸のテリーヌ
- ・シーフードのマリネ
- ・スモークサーモンのローズ仕立て
- ・ブリヤサヴァランとポーターチーズ

(下段)メイン料理

- ・カビネーロ海老とグリビッシュソース クリスマスデコレーション
- ・蝦夷鮑とタラバガニのソテー 焼野菜と桂自家製ジンジャーソース
- ・塩麴でマリネしたローストビーフ アスパラ巻き ジュ・ド・ブッフ
- ・鴨胸肉のラケ キャトルエビスの香り オレンジのキャラメリゼを添えて
- ・チキンバロンティース



クリスマス テイクアウト ボックス

品川プリンスホテル クリスマス商品 概要



メレ・カリキマカ ¥10,000 (高さ約 15cm、直径約 18cm)

ハワイ語で“メークリスマス”を意味するこのケーキは、ハワイの人気アーティスト ローレン・ロスがデザインを監修。ピスタチオムースの中にはパイナップルとココナッツのコンポートと、オヒアレフアハニーを使用しているラズベリーとストロベリーのブリュレが入っています。見た目だけでなく、味わいながらも南国のハワイの雰囲気を感じることできるケーキです。



メレ・カリキマカ



ショコラ フランボワーズ ¥4,500 (高さ約 5cm、直径約 15cm)

クリスマスの夜空をイメージし、数種類のチョコレートの味わいをお楽しみいただけるチョコレートケーキ。

土台にはココアを使用したしっとりした生地、チョコレートムースの中にはクレームブリュレフランボワーズが包まれており、フランボワーズと濃厚なチョコレートのマリージュをお楽しみいただけます。



ショコラ フランボワーズ



ルージュ フロマージュ ¥4,200 (高さ約 7cm、直径約 12cm)

バスク風チーズケーキとフロマージュムースの2層のケーキが重なった濃厚なチーズケーキ。

ケーキ上部にはフランボワーズや苺をトッピングし濃厚な中にも甘酸っぱい味わいがアクセントとなっています。



ルージュ フロマージュ



あまおうロイヤルショート ¥5,500 (高さ約 9cm、直径約 15cm)

甘くて大きな「あまおう」をケーキ全体にふんだんに使用した、品川プリンスホテル伝統のケーキ。
柔らかなスポンジとバニラ風味のクリームが贅沢な味わいを生むショートケーキです。



あまおうロイヤルショート

東京シティアリア共通 クリスマス商品 概要



フレジェ ピスターシュ ¥9,200 (高さ約 11cm、直径約 18cm)

プリンスホテル エグゼクティブシェフパティシエ 内藤武志によるクリスマスケーキ。豆乳バタークリームやカスタードクリーム、ピスタチオで作ったムースを使用しピスタチオのビスキュイでイチゴとムースリースをサンドしました。洋梨やリンゴをかたどったムースが飾り付けられた華やかなケーキです。



フレジェ ピスターシュ



クリスマスハンパー ¥15,000

パーティーにぴったりのアペタイザーや焼き菓子等をバスケットに詰め込んだクリスマスハンパー。

ホテルのシェフ厳選のシャンパンに合うアペタイザーやホテル自家製のローストチキン等、お家で過ごすクリスマスをちょっと贅沢に演出いたします。

ローストチキン/パテドカンパーニュ/カマンベールチーズ/クラッカー/
オリーブ&コルニッション/シュトーレン/マカロン(フランボワーズ・ピスタチオ)
イベリコ豚のソフトサラミソーセージ/ラックスハム(生ハム)/ベラベッカ/ピーカンナッツ



クリスマスハンパー



クリスマスブレッド

01. トロアキューブ ¥2,000

イタリア伝統菓子のパネトーネとシュトーレン、ベラベッカをキューブ型に焼き上げました。

02. バトンルージュ ¥1,000

アーモンドクリームを包み込みノエル風に仕上げたブレッド。
クロワッサン生地と赤いビーツの生地でスパイラル模様が描かれています。

03. ベラベッカ ¥1,800

洋梨、レーズン、無花果などのドライフルーツをパン生地につないで焼き上げたフランス・アルザス地方のお菓子。
八角やシナモンの香りが特徴的です。

04. シュトーレン ¥2,000

シロップ漬けにした無花果やレーズンが入った食べ応えのあるブレッド。
ドイツと同じように、クリスマスまでの期間を少しずつスライスして召しあがるのもおすすめです。

05. ナッツバー ¥1,500

メープルとチョコのブレッドに 5 種のナッツをふんだんに敷き詰め、カットしやすく仕上げました。

※上記 3 品は東京シティアリアの 4 つのプリンスホテルで予約できます。



クリスマスブレッド

※クリスマス商品は数量限定です。※写真はイメージです。

※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。

※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のあるお客さまは、係にお申し出ください。

※上記内容はリリース時点(10月15日)の情報であり、変更になる場合がございます。