

2021 年 9 月

大切な人と集う賑やかなホームパーティーにぴったりなクリスマスハンパーもご用意

品川プリンスホテル

クリスマスケーキの予約受付を 10 月 1 日より開始！ ご自宅で大切な人と過ごすあたたかな“おこもりクリスマス”を演出

2021 年 10 月 1 日(金)より予約開始

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:佐々木潤)は、“おこもりクリスマス”を彩るバラエティー豊かなクリスマスケーキをはじめとするクリスマス商品のご予約を 2021 年 10 月 1 日(金)より開始いたします。

ご家族やご友人等、大切な人と過ごすクリスマスを思い出深いものにさせていただきたいという想いを込めて、品川プリンスホテルではパティシエのこだわりが詰まったクリスマスケーキを 4 種類ご用意いたしました。

スノードームに見立て、キラキラと輝くベリーゼリーのゼリーと赤と白のコントラストが色鮮やかな「ダブルフロマージュショコラ」や、クリスマスオーナメントをモチーフとしたさまざまな味のミニケーキが楽しめるアソートボックス「スイーツクリスマスオーナメンツ」等、バラエティー豊かな可愛らしい見た目のクリスマスケーキがホームパーティーシーンを彩ります。

また、ご自宅でのクリスマスパーティーにぴったりな商品として、ローストチキンやアペタイザー等をバスケットに詰め込んだ「クリスマスハンパー」をご用意いたしました。パテ・ド・カンパーニュや生ハム等、シャンパンに合うように厳選した組み合わせで、“おこもりクリスマス”をお楽しみいただけます。

ホテルメイドのクリスマスケーキやクリスマスハンパーで、大切な人と過ごす集いの時間を演出いたします。



品川プリンスホテルで販売する 4 種類のクリスマスケーキ
(左から時計回りに)ダブルフロマージュショコラ、クリスマスベリータルト、
あまおうロイヤルショート、スイーツクリスマスオーナメンツ

※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(9 月 17 日)の情報であり、変更になる場合がございます。
※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 7 品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料 7 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※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。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
品川プリンスホテル マーケティング戦略
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

🎁 ダブルフロマージュショコラ ¥4,500 (直径約 15cm)

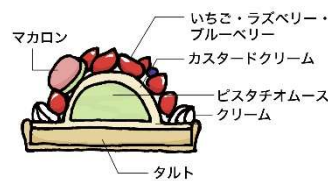
赤と白の華やかなコントラストに仕上げたケーキの中には、チョコレート味のバスク風チーズケーキとレアチーズケーキが2層に重なり、風味の異なるチーズケーキの味わいがお楽しみいただけます。また、スノードームに見立てベリーをぎっしり使用したゼリーの爽やかな味わいがアクセントとなっています。



ダブルフロマージュショコラ

🎁 クリスマスベリータルト ¥6,500 (直径約 16cm)

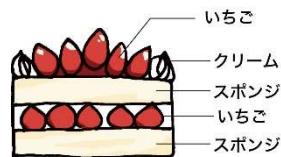
ケーキを切ると中からピスタチオムースが覗き、ベリーの赤・クリーム白・ピスタチオムースの緑が色鮮やかなクリスマスカラーとなっているタルト。3色の華やかな色合いがパーティーシーンを彩ります。



クリスマスベリータルト

🎁 あまおうロイヤルショート ¥5,500 (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

🎁 スイーツクリスマスオーナメンツ ¥3,500

クリスマスツリーに飾るオーナメントをイメージしたミニケーキがお楽しみいただけるアソートボックス。左からチョコレートムース、チーズケーキ、ショートケーキ、ピスタチオマカロン、ラズベリータルトの5種の味わいをお楽しみいただけます。



スイーツクリスマスオーナメンツ



クリスマスブレッド

01. 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。
クリスマスまでの期間に少しずつスライスしてお召しあがりいただくのもおすすめです。

02. アンソート クグロフ ¥1,200

金柑・チョコレート・いちごの3種のクグロフ。
見た目も可愛いクグロフはギフトにもおすすめです。

03. マロン・ド・ノエル ¥2,300

マロンペーストや細かく刻んだ栗とナッツを練り込み、
丸太をイメージして焼き上げたデニッシュ。
ご家族やご友人とシェアしてもお召しあがりいただけます。

04. パネトーネ ¥1,200

バターたっぷりの生地ドライフルーツを混ぜて、
アーモンドをトッピングしドーム型に仕上げたイタリア・ミラノ伝統の
お菓子です。

05. ベラベッカ ¥2,000

洋梨、レーズン、無花果等のドライフルーツをパン生地で
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。



クリスマスブレッド



クリスマスハンパー ¥17,000

大切な人とのホームパーティーにぴったりな、ローストチキンをはじめ、シャンパンに合うように厳選したアペタイザーやクリスマスブレッド等を詰め込んだクリスマスハンパー。ご自宅でのおこもりクリスマスを彩ります。

【内容】 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/プレーンクラッカー/オリーブ&コルニッション/
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)/フルーツケーキ/シュトーレン/ベラベッカ/ピーカンナッツ/紅茶



クリスマスハンパー



ホームパーティーにぴったりなラインナップ

◆品川プリンスホテル クリスマス商品 販売概要◆

【ご予約期間】 クリスマスケーキ:2021年10月1日(金)~12月22日(水)※お引き渡し日の3日前6:00P.M.までにご予約
クリスマスハンパー:2021年10月1日(金)~12月18日(土)※お引き渡し日の7日前までにご予約

【お引渡し期間】 クリスマスケーキ:2021年12月21日(火)~12月25日(土)
クリスマスハンパー:2021年12月1日(水)~12月25日(土)

【お引渡し時間】 12:00NOON~7:00P.M.

【販売場所】 品川プリンスホテル「ブル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)

【お問合せ・ご予約】 品川プリンスホテル レストラン総合予約 TEL:03-5421-1114

【URL】 <https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/christmascake2021/>

※クリスマスブレッドの販売期間に関してはWebサイトをご確認ください。