

2016年9月

**+Happy Project** 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、女性ホテリ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、ラズベリーのティ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 ドウ 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に飾った高さ約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、デザインとティストが異なる4種の球体型スイーツです。  
2層のティ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リエが  
～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。クリスマスの生地と  
アップルコンフィチュールを  
加えたシ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  
ベイクドチーズ

雪解けをイメージしたデザインで  
レアチーズとベイクドチーズを  
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  
たパティシエ齊藤慶が、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  
飴細工とパリブ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、しつ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)」「ベラベッカ(¥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。