

2016 年 9 月

クリスマスのひとときを華やかに演出する特別なケーキ

グランドプリンスホテル新高輪

バラの花束をイメージした ¥25,000 のケーキなど 「CHRISTMAS CAKE 2016」

2016 年 9 月 12 日(月)より予約受付開始

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)の「カフェ・エーデルワイス」では、クリスマスケーキの予約を 2016 年 9 月 12 日(月)より開始いたします。今年は、クリスマスケーキ需要の高まりを受け、昨年より予約開始を約 3 週間早めました。

女性へのプレゼントやサプライズにおすすめなのが、真っ赤なバラの花束をイメージした「グラン ルージュ」。女性が憧れるバラの花束を表現するため、パティシエが花びらを一枚一枚丁寧に重ねて、ローズエッセンスでバラの香りをつけました。パーティーのデコレーションとして華を添えるケーキとしてもおすすめです。昨年、好評につき完売したバラを敷き詰めた BOX 型の「ルージュ プルミエール」も販売いたします。

また、サンタクロースやクリスマスリースなどをモチーフとした 9 種類の愛らしいカップケーキ「ミニョン ノエル」は、女子会やご家族で選びながらお楽しみいただけます。さらに、今年は同ホテル 1F のアライバルゾーンが日本の伝統技術を取り入れたデザインで 9 月下旬に全面リニューアルオープンすることを記念し、和のテイストとして宇治抹茶を使用した「ヴェール ノエル」を新作として販売いたします。

「CHRISTMAS CAKE 2016」概要

■ グラン ルージュ ¥25,000 ※数量限定

(高さ約 24cm 幅約 27cm×約 27cm)

女性にプレゼントする深紅のバラの花束をイメージした高さ約 24cm のクリスマスケーキです。シャンパンを片手にクリスマスを盛り上げる特別なケーキをパティシエが考案しました。

<特 徴>

- ・チョコレートで作ったバラの花びらを丁寧に重ね、ローズエッセンスの香りで花束を表現
- ・フランス産のエシレバターを使用した 2 段のケーキ「ガトーオペラ」
- ・側面を板状の 4 種のスイートチョコレートでデコレーション



グラン ルージュ イメージ

◎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

■ルージュ プルミエール ¥10,000 ※数量限定 (幅約 15cm×約 15cm)

女性の真っ赤なルージュやドレスにもぴったりのバラをチョコレートのBOXに敷き詰めました。ラズベリーピューレとローズエッセンス、バターで作った深紅のバラを敷き詰め、その下にはひとロサイズの8種のプティガトーが32個、2段の層になっております。

ガトービスターシュ (右)
オペラ (中)
ガトーベリオレット (左)



■ミニヨン ノエル 9種類セット ¥3,800 (直径約 4cm)

サンタクロースやクリスマスリース、雪だるまなど、一つ一つ異なる愛らしいデザインのカップケーキを9種類セットでご用意しました。クリスマスパーティーや女子会で選んで楽しめるケーキとして、お世話になっている方への手土産としてもおすすめです。



■ヴェール ノエル ¥6,500 (幅約 12cm×約 18cm)

宇治抹茶を使用したテリーヌとチョコレートのスポンジをオレンジの香るクリームで包み、抹茶でコーティングしました。

グランドプリンスホテル新高輪の1F アライバルゾーンを9月下旬に日本の伝統技術を取り入れたデザインでリニューアルすることを記念して、クリスマスカラーのグリーンを和のテイストで表現しました。



■メルヴェイユ ¥6,500 (直径約 15cm)

中央にあまおうを敷き詰めたショートケーキをご用意しました。ご家族やカップルでご自由に飾り付けをしていただけるよう、キャンドルやオーナメントを付け、ほかにはないオリジナルケーキの仕上げを皆さまでお楽しみいただけます。



※そのほか、シュトーレン (¥1,800) やスノーリース (¥1,000)、ベラベッカ (¥1,400)、パネトーネ (¥1,200) の4種のクリスマスブレッドを販売いたします。

【販売レストラン】 グランドプリンスホテル新高輪「カフェ・エーデルワイス」

【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】 「グラン ルージュ」「ルージュ プルミエール」「メルヴェイユ」: 2016年12月17日(土)～25日(日)
「ミニヨン ノエル」 クリスマスブレッド各種: 2016年12月1日(木)～25日(日)

【お引渡し時間】 11:00A.M. ～9:00P.M. (クリスマスブレッドは5:00P.M. まで)

【お問合せ・ご予約】 TEL:03-3447-1139 (レストラン予約係 9:30A.M. ～8:00P.M. ※土・休日は7:30P.M. まで)

※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。