

2017年8月

革の質感にまでこだわったバッグ型ケーキやネイキッドケーキが登場
ザ・プリンス パークタワー東京、東京プリンスホテル
プレゼントを開けるワクワク感やシェアする楽しさなど
「贈り物」をテーマに大切な人とともに過ごす体験を提供

2017年クリスマスケーキを販売

【ご予約開始】 2017年10月1日(日) 10:00A.M.より
【お渡し期間】 2017年12月21日(木)～25日(月)

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1 総支配人:石川学)と東京プリンスホテル(所在地:東京都港区芝公園 3-3-1 総支配人:石川学)は、2017年のクリスマスケーキ5種を販売し、2017年10月1日(日)10:00A.M.よりご予約受付を開始いたします。

昨今は友人や大切な人の楽しいひとときの「体験」を、画像や動画に残してSNSで「シェア」する傾向がより一層高まっております。今年のクリスマスを思い出深い時間としていただけるよう「贈り物」をテーマに、ケーキがテーブルに登場する瞬間から、取り分けて、味わうまでのシーンを想定し、「楽しい体験」を提供するケーキをご用意いたしました。

思わず本物と見間違ってしまうほど革の質感まで精巧なチョコレート細工で作られた、レディースバッグを模ったケーキ「POUR MA CHERE(プール マ シェル)」は、バッグの上部を開けると中からカラフルなベリーとチョコレートのケーキが現れ、バッグのプレゼントのように、目にした瞬間と開ける際の2度、驚きとワクワク感を提供いたします。

また、まるい体型と表情が特徴的なケーキ「SANTA CLAUS(サンタ クロース)」は、中に7種のタルトが入っており、ファミリーやグループで「シェア」してお楽しみいただけます。さらに、クリスマスツリーのような見た目と、ウェディングケーキのように切り分ける瞬間をお楽しみいただける、昨今のウェディングシーンでも注目の高まるネイキッドケーキは、女子会などのパーティーシーンにおすすめです。



画像

(左) レディースバッグに見立てた「POUR MA CHERE」

(中) 中に7種のタルトが入った「SANTA CLAUS」

(右) クリスマスツリーのようなネイキッドケーキ
「ETOILE NOËL -Matcha Naked cake-」

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略 広報担当

TEL.03-5400-1180 FAX.03-5400-1174


 でかける人を、ほほえむ人へ。

ザ・プリンス パークタワー東京・東京プリンスホテル 2017年クリスマスケーキ 紹介

【ご予約受付】 2017年10月1日(日)10:00A.M.より (お受取日の2日前まで)

【お渡し期間・時間】 2017年12月21日(木)~25日(月) 11:30A.M.~8:00P.M.

【お渡し場所】 ザ・プリンス パークタワー東京 ケーキお渡しスペース (1F)

東京プリンスホテル ティーサロン ピカケ (1F)

【お客様からのお問合せ・ご予約】

ザ・プリンス パークタワー東京 X'mas Cake 予約係

TEL: 03-5400-1170 (受付時間 10:00A.M.~7:00P.M.)

東京プリンスホテル ティーサロン ピカケ(1F)

TEL: 03-3432-1144 (受付時間 10:00A.M.~7:00P.M.)

1.バッグのクリスマスプレゼント

クリスマスに欠かせないアイテムの一つがプレゼント。大切な人の喜ぶ顔を想像しながら選んだり、貰って包みを開く瞬間などのクリスマスのワクワク感を表現するため、プレゼントのバッグをそのままケーキにいたしました。

ホテルのパティシェが丁寧に作るチョコレート細工のシックな色のレザーバッグを開けると、中にはベリーやマカロンでカラフルに彩られたオペラケーキが現れます。「大切な人へ」贈るプレゼントとしておすすめの一品です。



チョコレート細工で作られたレザーバッグ型のケーキ



バッグを開けると中からベリーやマカロンとともにオペラが現れます。

【商品名】 「POUR MA CHERE」 (プール マ シェル) ※限定20個

【料金】 ¥28,000

【サイズ】 高さ約20cm、幅約30cm、奥行き約20cm

2.サンタクロースからのプレゼント

クリスマスに夢と喜びを運ぶサンタクロースをモチーフにチョコレート細工で作られたケーキ。愛くるしい表情のサンタクロースのおなかには、デザインとテイストの異なる7種のカラフルなタルトが隠されています。

ファミリーやグループでのパーティーに、シェアして楽しめるケーキセットです。



7種のタルト 内容

1. マンゴーパッションのムース
2. いちごのムース
3. チョコとオレンジ
4. ラズベリームース
5. レモンタルト
6. マロンとチョコレート
7. ピスタチオのムース

【商品名】 「SANTA CLAUS」 (サンタ クロース) ※ザ・プリンス パークタワー東京限定、限定10個

【料金】 ¥16,000

【サイズ】 高さ28cm、直径18cm

3.ツリーのような抹茶のネイキッドケーキ

ウェディングシーンで注目の高まる、見た目のふんわりとしたデザインが特徴の「ネイキッドケーキ」をクリスマスケーキに取り入れました。ホテルの立地する緑豊かな公園の星降る夜をイメージし、濃厚な抹茶生地のスポンジでマスカルポーネクリームとラズベリーをサンドいたしました。最上段にはベリーのほかに星形のホワイトチョコレートをトッピングし、クリスマスツリーのように華やかに演出いたしました。



【商品名】TOKYO HONEY PROJECT presents
ETOILE NOËL -Matcha Naked cake-
(エトワール ノエル)

【料金】¥6,000

【サイズ】高さ 12cm、直径 15 cm

女性ホテリエからのクリスマスプレゼントとして考案しました

芝公園エリアのザ・プリンス パークタワー 東京と東京プリンスホテルの女性ホテリエが、女性目線で商品やサービスを考案するプロジェクトチーム「TOKYO HONEY PROJECT」が、「クリスマスの女子会シーンで楽しめるケーキを」と考案いたしました。ウェディングケーキのように切り分ける瞬間からお楽しみいただけます。



4.人気の定番ケーキ



しっとりとした生地が特徴のショートケーキにベリーをたっぷり乗せた定番ケーキ。

【商品名】WHITE X'MAS (ホワイト クリスマス)

【料金】¥7,000

【サイズ】高さ 12cm、直径 15 cm



ダークで大人な味わいが特徴のスイス・フェルクリン社のチョコレートを使用し、サンタクロースの横顔がモチーフのチョコレートとベリー・マカロンで仕上げました。

【商品名】KING CHOCOLATE (キング ショコラ)

【料金】¥5,800

【サイズ】高さ 12cm、直径 15 cm

5.クリスマスシーズンの手土産

クリスマスを待ちわびながら食べるシュトーレンなど、クリスマスブレッドは季節の手土産としておすすめです。今年は4種ご用意いたしました。

- ① 「STOLLEN」(シュトーレン) ¥2,000
- ② 「BERAWECKA」(ベラベッカ) ¥1,400
- ③ 「BRIOCHE」(ブリオッシュ) ¥500
- ④ 「SNOW WREATH」(スノーリース) ¥1,200

【販売期間】2017年12月1日(金)～12月25日(月)

【販売場所】ザ・プリンス パークタワー東京「ブーランジュリートーキョー」(1F)
東京プリンスホテル「ティーサロン ピカケ」(1F)

【販売時間】ブーランジュリートーキョー (11:00A.M.～8:00P.M.)
ティーサロン ピカケ (11:00A.M.～9:00P.M.)



※上記料金には、消費税が含まれております。※仕入状況により、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)がございましたら、係へお申し付けください。

※写真はイメージです。