



Prince Hotel
Shinagawa

CHRISTMAS CAKE 2023

大切な方と集うクリスマスを、
思い出深いものにしていただきたいとの
想いを込めて。

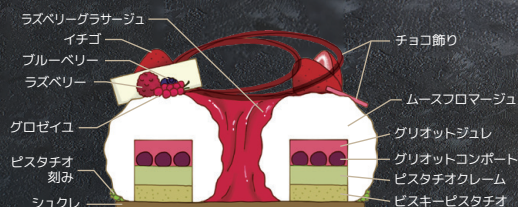


リース ルージュ

¥7,500

サイズ／直径約 17cm ※数に限りがございます

艶やかなラズベリーのジュレで華やかに仕上げ、
チーズと酸味のあるグリオットに相性の良い
ピスタチオを合わせたチーズケーキ。
飾りにベリー、周りに細かく刻んだピスタチオをあしらひ、
ミルクチョコレートリングで立体感を演出いたします。



メイユールショコラ

¥8,000

サイズ／直径約 18cm ※数に限りがございます

チョコレートとコーヒーにヘーゼルナッツを合わせた、
見た目もエレガントなチョコレートケーキ。
軽い口どけの生地 ビスキーサンファリーヌと、ヘーゼル
ナッツのパウダーを使用した生地 ビスキーノワゼットの
異なる食感に、滑らかなチョコレートムース、コーヒームース、
ザクザク食感のフィアンティヌショコラのマリアージュを
お楽しみいただけます。





ノエルブラン

¥6,000

サイズ/長さ 約11cm ※数に限りがございます

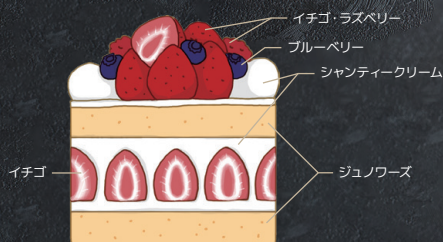
クリスマスに定番のブッシュドノエルをスタイリッシュな白で統一し、可愛い見た目に仕上げました。
コモロ産のバナラビーンズを使用したバナラのムースに、ほろ苦いキャラメルクリーム、紅茶香る濃厚なガナッシュ、アクセントに酸味と果肉感のあるオレンジのコンフィチュールを合わせました。



あまおうロイヤルショート ¥6,800

サイズ/直径約 14cm ※数に限りがございます

毎年ご用意している、あまおう苺をふんだんに使用したショートケーキ。
苺の断面を見せフレッシュさを表現。
ふわふわのスポンジ生地とバナラ風味の生クリームを贅沢に使用した、
当ホテル定番人気の商品をお楽しみください。



CHRISTMAS BREAD

- ① マロンドバブカ ¥4,200
- ② マロンドバブカプティ ¥2,250
- ③ シュトーレン ¥2,600
- ④ コムドトレスショコラ ¥1,250
- ⑤ パネトーネ ¥1,100
- ⑥ パネトーネプティ ¥650

※全てのクリスマスブレッドは、事前予約制となります。



CHRISTMAS CAKE

ご予約受付期間/2023年11月1日(水)～12月22日(金)

※お引き渡し日の3日前12:00NOONまでにご予約ください。

※事前決済のご予約制となります。

お引き渡し期間/2023年12月22日(金)～12月25日(月) 12:00NOON～7:00P.M.

お引き渡し場所/プーランジュリー シナガワ(品川プリンスホテル メインタワー2F)

■ こちらの商品クレジットカードによる事前決済のみでご予約を承ります。 ■ ご予約後のキャンセル・ご返金は出来かねます。 ■ SEIBU Smile POINT進呈の対象外となります。
■ こちらのケーキは使用食材の変更や、アレルギー食材の対応は出来かねます。

CHRISTMAS BREAD

ご予約受付期間/2023年11月1日(水)～12月21日(木)

※お引き渡し日の4日前12:00NOONまでにご予約ください。

※事前決済のご予約制となります。

お引き渡し期間/2023年12月22日(金)～12月25日(月) 12:00NOON～7:00P.M.

※シュトーレンのみ 2023年12月1日(金)～12月25日(月) 12:00NOON～7:00P.M.

お引き渡し場所/プーランジュリー シナガワ(品川プリンスホテル メインタワー2F)

ケーキのご予約は
こちらから



ブレッドのご予約は
こちらから



特設ページは
こちらから



※料金には、消費税が含まれております。※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。※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。※写真はイメージです。