

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



THE ROYAL PARK
TOKYO SHIODOME



2019年10月1日

報道関係各位

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ

クリスマス スイーツ コンテスト優勝・特別賞作品も数量限定にて販売

ザ ロイヤルパークホテル 東京汐留
クリスマスケーキのご案内

ザ ロイヤルパークホテル 東京汐留(所在地:東京都港区東新橋 1-6-3 総支配人 戸張 浩幸)は、2019年10月1日(金)より24階ペストリーブティックにてクリスマスケーキのご予約受付を開始いたします。今年も斬新なアイデアとデザイン、美味しさを追求した個性豊かなケーキの数々をご用意いたしました。是非ご友人やご家族と、クリスマスケーキを囲んで思い出に残る楽しいひと時をお過ごしください。



◇クリスマスケーキ 2019 概要

ご予約期間: 2019年10月1日(火)~12月20日(金)

お渡し期間: 2019年12月21日(土)~12月25日(水)

お引渡場所: 24階「ペストリーブティック」(10:00~22:00)

◇クリスマスケーキのご予約・お問合せ: 03-6253-1130 (レストラン予約/受付時間:10:00~19:00)

◆クリスマス スイーツ コンテスト

ロイヤルパークホテル(東京・日本橋)では、クリスマスという年に1度のスペシャルなイベントをお楽しみいただきたいという思いから、毎年クリスマス スイーツ コンテストを実施しております。

ザ ロイヤルパークホテル 東京汐留では、このコンテストに入賞したパティシエとシェフが丹精を込めて作り上げたクリスマスケーキを販売しております。



THE ROYAL PARK
TOKYO SHIODOME

ロイヤルパークホテル「クリスマス スイーツ コンテスト」入賞作品

グランプリ受賞作品 「ノエル フレーズ」 (20 個限定)



ミルキーでクリーミーなホワイトチョコのムースと、ジューシーで甘酸っぱいいちごが絶妙なバランスの一品。いちごのジュレとクリームをホワイトチョコのムースで包み、ピスタチオの生地をアクセントに効かせています。ホワイトとピンクのコントラストが鮮やかで、シンプルながら洗練されたデザインが目を引く世代を超えて愛されるケーキです。

【料 金】 ¥4,104 (税込)

【サイズ】 直径 15cm×高さ 13cm (4~6 名様分)

審査員特別賞受賞作品 「クリスマスリース」 (20 個限定)



「和」と「洋」の 2 つの味わいをお楽しみいただけるよう、抹茶とキャラメル の 2 種類のムースで、赤と緑のクリスマスリースを表現。雪をイメージしたココナッツや、チョコレートのオーナメントにもこだわった創意工夫あふれる作品です。抹茶チョコムースは、黒蜜のパンナコッタを包み、キャラメルチョコムースは、いちごのジュレを包みました。

【料 金】 ¥3,780 (税込)

【サイズ】 直径 18cm×高さ 11cm (4~6 名様分)

「クリスマスショートケーキ」



【料 金】 L¥4,860 S¥3,240 (税込)

【サイズ】

(L)縦 16.5cm×横 11.5cm×高さ 10cm (4~6 名様分)

(S)縦 11cm×横 11cm×高さ 10cm (2~4 名様分)

「ブッシュド ノエル」



【料 金】 L¥4,320 S¥2,700 (税込)

【サイズ】

(L)縦 18cm×横 7.5cm×高さ 9cm (4~6 名様分)

(S)縦 10cm×横 7.5cm×高さ 9cm (2~4 名様分)

本件に関するお問合せ先

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ 第一事業部

ザ ロイヤルパークホテル 東京汐留 予約課 広報担当 佐藤/宮田

TEL:03-6253-1111(代表) 03-6253-1124(直通) FAX:03-6253-1155

www.the-royalpark.jp/the/tokyoshiodome/ メール:info-shiodome@rphs.jp