

報道関係各位

開業 15 周年特別企画  
年に 1 度のクリスマスがたくさん笑顔で溢れますように・・・  
**東京ドームホテル クリスマスケーキ 2015**

～15 種類のフルーツを使った、『キャーンズ・フリユイ・ノエル』を台数限定で販売！！～

2015 年 9 月吉日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：萩原実）では、2015 年 11 月 1 日（日）より、世界の洋菓子大会で受賞歴のある当ホテルのシェフ ド パティシエ 伊藤路春が監修するクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。

当ホテルでは、“年に 1 度のクリスマスがたくさん笑顔で溢れますように・・・”をテーマに、今年は 5 種類のクリスマスケーキをご用意いたします。

新作のひとつ『キャーンズ・フリユイ・ノエル』は、ホテル開業 15 周年を記念して“15 種類”のフルーツを贅沢に使用し、クリスマスをいっそう華やかに演出いたします。東京ドームをイメージした『Christmas Dome』や大人気の苺のショートケーキ『ノエル・ノエル』、定番の『モンブラン レクタングル』のほか、お二人のクリスマスに最適な『ニューイ サクレ』（新作）など、様々なシーンに合わせてお選びいただけるクリスマスケーキのラインナップをご用意いたします。

**【クリスマスケーキ 2015】**

※すべてアルコール未使用  
※料金の（）内は消費税込みの料金です  
※写真はすべてイメージです

～新作ラインナップ～



**『キャーンズ・フリユイ・ノエル』**

（縦 15cm×横 15cm×高さ 8cm）

料金：5,556 円（6,000 円）【限定 50 台】

ホテル開業 15 周年を記念して、15 種類のフルーツを贅沢に飾ったクリスマスケーキが台数限定販売にて登場いたします。スポンジの重なり合った部分に、色鮮やかに挟み込まれたフルーツは、北海道産生クリームとの相性が抜群です。本年 6 月にピースケーキにて販売された際、完売の日が続いた大人気のフルーツショートケーキです。

15 種類のフルーツ

マンゴー・メロン・いちご・バナナ・キウイ・黄桃・パイナップル・ぶどう・洋梨・オレンジ・パパイヤ・ラズベリー・アピコット・白桃・アマレナチェリー

**『ニューイ サクレ』**

（縦 7cm×横 12cm×高さ 6cm）

料金：2,593 円（2,800 円）

おふたりのクリスマスにご提案するのは『ニューイ サクレ』。

“聖なる夜”を意味するこのケーキは、スイートチョコレートムース、ミルクチョコレートムース、ガナッシュ、スポンジなど、いくつもの層が重なりあった逸品です。キャラメルオレンジクリームを使用したデコレーションは、見た目も可愛らしく、味わい深いクリスマスケーキに仕上がっています。



## ～定番人気のクリスマスケーキ～



### 『Christmas Dome』

(直径 18cm×高さ 10cm)

料金：4,630 円 (5,000 円) 【限定 50 台】

東京ドームをイメージして作られた『Christmas Dome』。たくさんの笑顔が溢れる東京ドームシティ全体のエンタテインメント性を表現しました。北海道産の生クリームでコーティングした直径 18cm のドーム型ケーキの上にサンタクロースを飾り、周りにはチョコレートで作られた可愛いオーナメントを施しました。1つのケーキで7種類の味わいが楽しめます。

#### 【7種類の味わい】

2種類のムース(※)とクレームレジェ(カスタードと生クリーム)、はちみつ、アプリコット、白桃、北海道産生クリーム

※2種類のムース

①フランス ヴァローナ社のチョコレートを使用したムースショコラ

②フランス シコリ社の赤い果実[ストロベリー・フランボワーズ]のピューレを使用したムースフリュールージュ

### 『ノエル・ノエル』

(5号：直径 15cm×高さ 7cm) (6号：直径 18cm×高さ 7cm)

料金：5号 3,889 円 (4,200 円) 6号 4,630 円 (5,000 円)

北海道産の生クリームを使用し、苺を贅沢に使用した大人気のクリスマスケーキ『ノエル・ノエル』。ケーキ側面には半分ずつカットした苺を施しています。皆様でお楽しみいただける定番のクリスマスケーキです。



### 『モンブラン レクタングル』

(縦 7cm×横 18cm×高さ 8cm)

料金：3,889 円 (4,200 円)

通常販売でも大人気の“モンブラン”がクリスマスバージョンで登場いたします。渋皮栗そのままの美味しさを楽しめる『モンブラン レクタングル』は、風味豊かなモンブランクリームとクルミのダコワーズを使用し、優しい甘さと深みのある味わいに仕上げています。



シェフ ド パティシエ 伊藤路春 (いとうみちはる)

#### 【実績】

1989年 “コンクール・アルパジョン” アルパジョン市杯受賞

1993年 “コンクール・シャルルプルースト” 金メダル受賞

## 【2015年クリスマスケーキ 販売概要】

- 予約期間： 2015年11月1日（日）11:00～12月18日（金）20:00
- 予約方法： 【お電話 または ご来店にてご予約】  
3階 スーパーダイニング「リラッサ」 TEL. 03-5805-2277
- 引渡し期間： 2015年12月19日（土）11:00～12月25日（金）20:00
- 引渡し場所： 3階スーパーダイニング「リラッサ」
- お問い合わせ先： スーパーダイニング「リラッサ」 TEL. 03-5805-2277

### 本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

#### 東京ドームホテル

総支配人室 渡辺  
〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61  
TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153  
URL <http://www.tokyodome-hotels.co.jp>  
報道関係資料 <http://www.tokyodome-hotels.co.jp/press>

#### 共同PR

第5業務局 長瀬／大須賀  
〒104-8158 東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル  
TEL.03-3571-5238 FAX.03-3571-5360