

報道関係各位

“年に1度のクリスマスが  
たくさんの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 2016**

2016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、“年に1度のクリスマスがたくさんの笑顔で溢れますように・・・”をテーマに様々なシーンに合わせた、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5種類のクリスマスケーキをご提供いたします。

※すべてアルコール未使用です。

※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。



**Christmas Dome (クリスマスドーム) 【限定100台】**



料金： 4,630円（5,000円）

サイズ： 直径18cm×高さ10cm

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やトナカイを飾り、周りにはチョコレートで作られた可愛らし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（※）とクレームレジエ（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・ランボワーズ]のピューレを使用したムースフリュイルージュ

**ノエル・ノエル**



料金： 《5号》3,889円（4,200円）

《6号》4,630円（5,000円）

サイズ： 《5号》直径15cm×高さ7cm

《6号》直径18cm×高さ7cm

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。

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

料金： 3,889 円 (4,200 円)

サイズ：縦 7cm×横 18cm×高さ 8cm

日頃より大人気の“モンブラン”がクリスマスバージョンで登場いたします。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。



### ～新作クリスマスケーキのご紹介～

#### フロマージュ・ノエル・ブラン / ノエル・フレーズ・シトロン

料金： 各 2,593 円 (2,800 円)

サイズ：縦 7cm×横 12cm×高さ 6cm

今年の新作は、おふたりで過ごすクリスマスにおすすめの2種類のケーキをご用意いたします。

『フロマージュ・ノエル・ブラン』(左)

マスカルポーネチーズのムースとスフレフロマージュ。香り高いチーズが味わい深い逸品です。

『ノエル・フレーズ・シトロン』(右)

苺のムース、レモンのムースをアーモンド生地と重ね合わせ、甘さ控えめの爽やかな味わいです。



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・シャルルブルースト” 金メダル受賞

### 【クリスマスケーキ 2016 販売概要】

■予約期間： 2016年11月1日(火)～12月19日(月) (受付時間 11:00～20:00)

■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： 2016年12月20日(火)～12月25日(日) (受付時間 11:00～20:00)

■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/company/press/>

#### 共同PR

PRアカウント本部4局 大須賀／長瀬

〒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