

報道関係各位

東京ドームホテルがご提案する 笑顔あふれる“おうちでクリスマス”
聖なる夜を華やかに彩る
「クリスマスケーキ」&「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」



2020年9月29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：大川大作）では、おうちで過ごすクリスマスが“笑顔”であふれるようなクリスマスケーキを各種ご用意いたします。さらに聖なる夜を彩る本格フランス料理「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」も販売いたします。



2020年新作クリスマスケーキ「SMILE XMAS [スマイルクリスマス]」※9種1セット

東京ドームホテルでは、ご自宅でご家族や大切な方と過ごすクリスマスに笑顔を添える、美味しさと可愛さを兼ね備えた特別なクリスマスケーキと本格フレンチレストランのシェフが手がける「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」で“こころおどる”クリスマスをご提案いたします。



テイクアウトメニュー「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」

●SMILE XMAS [スマイルクリスマス] ※限定 20 台

東京ドームシティ ウィンターイルミネーション「スマイルミ」とコラボレーションした今年の新作「SMILE XMAS [スマイルクリスマス]」は9種類の味わいをひとつのボックスに。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、「SMILE XMAS」の頭文字をとり、それぞれに9つの意味を込めて、見た目も味も楽しくみんなで分け合える、笑顔あふれるクリスマスケーキをご提案。ご家庭で過ごすクリスマスはもちろん、職場へのプレゼントなどにもおすすめです。



SMILE XMAS [スマイルクリスマス]

※9種1セット

<ひとつひとつのケーキに込めた“SMILE XMAS”>

- 【S】 Strawberry：クリスマスツリーをイメージした苺のショートケーキ。
- 【M】 Macaroon：センターには笑顔の象徴“スマイル”を描き、マカロンツリーで可愛らしく。
- 【I】 Illumination：輝くイルミネーションを連想させる温かい色合いで艶のあるマスクメロンと赤肉メロン。
- 【L】 Love：フランボワーズ・ショコラの甘酸っぱい味わい。チョコレート細工とハートで Love を表現。
- 【E】 Elegant：国産の渋皮栗をふんだんに使った上品な味わいのモンブラン。
- 【X】 Speciality：様々なフルーツを使ったシェフの秘密のスペシャリテ。
- 【M】 Moon：三日月を模った和風のケーキ。抹茶のムース、栗と黒豆をアクセントに。
- 【A】 Amarena：ピスタチオとショコラのムースに、アマレナチェリーを合わせた贅沢な逸品。
- 【S】 Star：キラキラ輝く星空をイメージ。マンゴーとクリームババロアでくちどけまるやかな仕上がり。

サイズ：【参考】Elegant（モンブラン）縦7cm×横7cm×高さ8cm

料金：¥9,600（消費税込み）

※限定 20 台

※9種1セットの販売となります

※アルコール未使用

●クリスマスドーム ※限定 100 台



クリスマスドーム

東京ドームシティの雪景色をイメージした「クリスマスドーム」。苺を挟んだショートケーキを土台に、甘さ控えめの生クリーム、カカオ豆の品質にこだわったフランス ヴァローナ社のチョコレートを使用したムース、糖分・酸味・香りのバランスがとれたフランス シコリ社の赤い果実（苺・ラズベリー）のピューレを使用したムース、はちみつのジュレなど7種の味わいをドーム内に包み込みました。

サイズ：縦 18cm×横 18cm×高さ 10 cm

料 金：¥5,800（消費税込み）

※限定 100 台

※アルコール未使用

●ノエル・ノエル

苺と北海道産の生クリームをふんだんに使った定番のクリスマスケーキ。色鮮やかな苺のなかに飾った可愛らしいサンタクロースのオーナメントがポイントに。デコレーションのほかケーキ側面にも苺を贅沢に施しています。



ノエル・ノエル

サイズ：

【5号】 直径 15cm×高さ 7cm

【6号】 直径 18cm×高さ 7cm

料 金： 【5号】 ¥4,500（消費税込み） 【6号】 ¥5,000（消費税込み）

※アルコール未使用。

●モンブラン



モンブラン

上品でまろやかなモンブランクリームとカスタード生クリーム、マロンムースを包み込んだケーキに、抹茶の生クリームを合わせ、優しい甘さ、深みのある味わいに。ビスキュイダコワーズのサクサク感がアクセント。

サイズ：縦 7cm×横 18cm×高さ 7cm

料 金：¥4,500（消費税込み）

※アルコール未使用

●ニュー サクレ

聖なる夜、おふたりで過ごすクリスマスにおすすめの2名様用サイズのケーキ。バイクドチーズケーキ、ブルーベリーの甘さと風味豊かなレアチーズケーキ、さらにブルーベリームースの層が折り重なった逸品。

サイズ：縦 7cm×横 12cm×高さ 5cm

料 金：¥2,800（消費税込み）

※アルコール未使用



ニュー サクレ

「クリスマスケーキ 2020」販売概要

関連情報 URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/christmascake/>

予約期間 : 2020年11月2日(月)～12月20日(日)(受付時間 11:00～20:00)

予約方法 : お電話、東京ドームホテル 公式ウェブサイト または ご来店にて承ります

【早期予約特典】

2020年11月2日(月)～11月30日(月)までのご予約は10%引き

※「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」と同時予約の場合はそれぞれ15%引き
(早期予約特典の併用はできません)

お引き渡し期間 : 2020年12月21日(月)～12月25日(金)(受付時間 11:00～20:00)

お引き渡し場所 : 3F スーパーダイニング「リラッサ」

ご予約・お問い合わせ : スーパーダイニング「リラッサ」TEL.03-5805-2277

●【クリスマス限定】ご自宅で本格フランス料理を 「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」

当ホテルのメインダイニングである「ドゥ ミル」のシェフが特別なクリスマスを彩る逸品として、牛フィレ肉をデュクセルで包み、パイで焼き上げた本格フランス料理のメインディッシュをご用意いたしました。トリュフソースの風味豊かな味わいとともにご自宅でお召し上がりください。



テイクアウトメニュー「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」

「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」販売概要

関連情報 URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/christmascake/#pie>

サイズ : 3～4名様分

料 金 : ¥11,000 (消費税込み)

予約期間 : 2020年11月2日(月)～12月20日(日)(受付時間 11:00～20:00)

予約方法 : お電話、東京ドームホテル 公式ウェブサイト または ご来店にて承ります

【早期予約特典】

2020年11月2日(月)～11月30日(月)までのご予約は10%引き

※クリスマスケーキと同時予約の場合はそれぞれ15%引き
(早期予約特典の併用はできません)

お引き渡し期間 : 2020年12月21日(月)～12月25日(金)(受付時間 15:00～20:00)

お引き渡し場所 : 3F スーパーダイニング「リラッサ」 ※クリスマスケーキ同様

ご予約・お問い合わせ : スーパーダイニング「リラッサ」TEL.03-5805-2277

●新型コロナウイルス感染拡大防止対策

当ホテルでは、お客様と従業員の安全・安心を第一に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に取り組んでおります。

詳細はこちらをご覧ください。URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/safety/coronavirus/>

東京ドームホテルについて

2000年6月1日開業。都心最大級のエンタテインメントエリア「東京ドームシティ」にそびえる高層ホテル。

丹下健三・都市・建築設計研究所（現：丹下都市建築設計）による建物は、力強い構造フレームと柔らかな曲面が印象的なモダンなデザイン。外装には、濃淡グレーのセラミックプレートと透過性と反射性を合わせもつガラスを使用し、刻々と表情を変えていく空や都市の景色を映し出している。地下3階、地上43階の高層ビルは、高さ155m、延床面積105,856.6㎡で、客室1,006室、レストラン&ラウンジ8店、大中小宴会場18室のほか、チャペル・神殿などの婚礼施設、屋外プールなどを備えている。



東京ドームホテル 外観

今年6月に当ホテルはおかげさまで開業20周年を迎えました。「楽しさ度ランキング NO.1 ホテル」のビジョンを掲げ、これからも日々お客様へのおもてなしに努めてまいります。

※本リリースの画像は全てイメージです。

※画像に関しまして、本リリース案件以外での二次使用や加工などをご遠慮ください。

※内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

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 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>

報道関係資料 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>

共同ピーアール

PR アカウント本部 11 部 大須賀／佐藤／長瀬

〒104-8158 東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル

TEL. 03-3571-5365 FAX. 03-3571-5259