

報道関係各位

東京ドームホテル「クリスマスケーキ 2023」

聖なる夜に笑顔が広がるクリスマスケーキを

2023 年 10 月 10 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：棟方史幸）では、スーパーダイニング「リラッサ」にてクリスマスケーキ全 4 種と、本格フランス料理のメインディッシュのご予約を 2023 年 11 月 6 日（月）より受付開始いたします。

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



年に 1 度のクリスマスが様々なシーンに合わせた笑顔あふれる時間となりますように。東京ドームホテルでは、新作ケーキ「ノエル・ア・ラ・ネージュ」をはじめ、定番の苺ショートケーキ「ノエル・ノエル」、おふたりサイズの「デリス・デ・フレーズ」などをご提案いたします。

東京ドームホテル シェフ ド パティシエ 田島智が手掛ける“2023 年のクリスマスケーキ全 4 種”をワクワクするようなラインナップにてご用意いたします。

ノエル・ア・ラ・ネージュ【限定 20 台】

今年の新作クリスマスケーキは、お菓子の家をイメージした「ノエル・ア・ラ・ネージュ」。寒い冬にも温かさを感じるデザインに仕上げました。上段はフレッシュチーズのкокとまろやかさのあるフロマージュブランにブルーベリーの酸味を加え、下段は濃厚なホワイトチョコレートのムースにパッションフルーツの爽やかな風味を感じられます。

相性良く重なり合った 2 段のケーキは、大人も子供も楽しめる全体的に口当たりも滑らかな味わいに。

サイズ：直径 18cm×高さ 19cm（装飾含む）

料 金：¥9,500（消費税込み）

※限定 20 台



ノエル・ノエル



東京ドームホテルで一番人気のクリスマスケーキ「ノエル・ノエル」。しっとりしたスポンジにコク深い生クリームと苺をサンドした定番のショートケーキ。たっぷりの生クリームは口当たりが軽く、苺の甘さとともにくちどけの良さが印象的な一品です。

サイズ： 【5号】 直径 15cm×高さ 6cm
 【6号】 直径 18cm×高さ 6cm
料 金： 【5号】 ¥5,000（消費税込み）
 【6号】 ¥6,000（消費税込み）

ノエル・モンブラン

チョコレートの生地に、濃厚なマロンムース、さらに香り高い柚子のムースをアクセントにすることで上品な味わいに。和栗クリームをたっぷり絞って、渋皮栗と黄栗の甘露煮を飾り、森を連想させるブッシュ・ド・ノエル風に仕上げました。コク深いまろやかな和栗の甘さと柚子の爽やかな酸味のハーモニーをお楽しみいただけます。

サイズ： 縦 7cm×横 17cm×高さ 6cm
料 金： ¥5,000（消費税込み）



デリス・デ・フリーズ【限定 30 台】



おふたりでシェアしていただける見た目にも可愛い小さいホールケーキ。軽い口当たりのスポンジに苺クリームをサンドした程よい甘さが特徴。側面には、ラズベリーパウダーを振りかけたホワイトチョコレートを飾って上品さを演出。

サイズ： 直径 12cm×高さ 6cm
料 金： ¥4,500（消費税込み）
※限定 30 台

「クリスマスケーキ 2023」販売概要

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

予約期間：2023 年 11 月 6 日（月）～12 月 19 日（火）

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

場 所：3F スーパーダイニング「リラッサ」

※早期予約特典もございます。詳しくは公式ウェブサイトをご確認ください。

※クリスマスケーキはすべてアルコール不使用です。

お受け取り期間：2023 年 12 月 20 日（水）～12 月 25 日（月）（受付時間 11:00～20:00）

お受け取り場所：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.03-5805-2237（受付時間 10:00～19:00）

シェフ ド パティシエ 田島智

日本全国、さらには海外からいらっしゃるお客様、どなたでも安心してお召しあがりいただけるように、使用材料は産地や旬にこだわり、見た目でもどのような味がするかイメージしやすいことを大切にしております。

また商品開発の際は、ホテルとしての品格を守りつつも、「美味しそう！食べてみたい！」と思っていただけるよう、お客様目線での発想に務めております。

自分へのご褒美や、親しい方との団らんなど、皆さまの憩いの主役としてご賞味ください。

田島智



メインディッシュも一緒に！「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」【限定 50 本】

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

東京ドームホテルのメインダイニングである「ドウ 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。トリュフソースの豊かな風味とともに楽しみいただけます。



「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」販売概要

サイズ：3～4 名様分

料 金：¥13,000（消費税込み）

※限定 50 本

予約期間：2023 年 11 月 6 日（月）～12 月 19 日（火）

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

場 所：3F スーパーダイニング「リラッサ」

※早期予約特典もございます。詳しくは公式ウェブサイトをご確認ください。

お受け取り期間：2023 年 12 月 20 日（水）～12 月 25 日（月）（受付時間 15:00～20:00）

お受け取り場所：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.03-5805-2237（受付時間 10:00～19:00）



東京ドームホテル外観

東京ドームホテルは、都心最大級のエンターテインメントエリア「東京ドームシティ」に2000年6月1日に開業しました。JR山手線内の中心、歴史的遺産に囲まれた文京区に位置し、丸の内・大手町エリアから車、電車で約10分という地の利を生かし、ビジネス、レジャー、観光に最適のロケーションです。東京ドームシティが包含すべき3つの要素、「観る」「遊ぶ」「寛ぐ」の「寛ぐ」を担い、また、単にリラクゼーションを提供するだけのホテルではなく、「楽しさ」や「遊び心」を盛り込んだ、エンターテインメント性あふれるホテルの姿を目指します。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9店（ホテル外直営店1店含む）、大中小宴会場15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ます。

※本リリースの画像はすべてイメージです。

※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。

※都合により営業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 営業企画課

渡辺／定平

〒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 アカウント第2本部 第4局 14部

山本

〒104-0045 東京都中央区築地 1-13-1

銀座松竹スクエア 10階

TEL.080-5517-2140（直通） FAX.03-6260-6654