



# リーガロイヤルホテル東京のクリスマスケーキ

- ・5台限定 フォトジェニックな予約制プレミアムケーキ「クリスマス・ポインセチア」
- ・10月13日(土)～11月15日(木)早期予約割引実施

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 北垣 真紀）はリーガロイヤルホテルグループのコンセプト「ROYAL CHRISTMAS～物語が動き出す この瞬間～」をテーマにテイクアウトショップ「メリッサ」で12月20日(木)から12月25日(火)まで、クリスマスケーキ4種と2種のカップスイーツを販売します。

今年の新作プレミアムケーキ「クリスマス・ポインセチア」は、クリスマスムードを盛り上げてくれる真っ赤な「ポインセチア」を飾った2段のケーキです。「クリスマスフラワー」とも呼ばれるポインセチアは「祝福する」、「聖夜」、「幸運を祈る」などの花言葉をもち、心躍るクリスマスシーズンに「ケーキを囲んで、心温まるクリスマスをお過ごしいただきたい」というシェフパティシエ 石和の想いが一葉一葉に込められたプレミアムケーキです。

また、「フラワーリース」は、苺やフランボワーズ、ブルーベリーなどのフルーツと、エディブルフラワーをふんだんに散りばめて、華やかなクリスマスリースをイメージしました。クリームチーズ、フロマージュブラン、サワークリームなど数種類のチーズとクリームを合わせ、酸味と甘味を絶妙なバランスに仕上げました。パティシエが1台1台心を込めて作製します。



**プレミアムケーキ「クリスマス・ポインセチア」 12,000円**  
ケーキ部分のサイズ：上段 直径14.5cm×高さ6.5cm  
下段 直径21cm×高さ5cm



**「フラワーリース」 4,500円**  
ケーキ部分のサイズ：直径18cm×高さ5cm

ケーキの概要は、次頁の通りです。

■本件の取材、内容に関するお問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル東京 グループサービスチーム（販売促進） 縄手・竹村  
TEL：03-5285-8957 / FAX：03-5285-8943 〒169-8613 東京都新宿区戸塚町1-104-19

【クリスマスケーキ 概要】 ※全て税込価格

【販売期間】2018年12月20日(木)～12月25日(火)

【販売店舗】テイクアウトショップ「メリッサ」

・プレミアムケーキ「クリスマス・ポインセチア」 12,000 円

ケーキ部分のサイズ: 上段・直径 14.5 cm × 高さ 6.5 cm、下段・直径 21 cm × 高さ 5 cm

ポインセチアはチョコレート細工で1葉1葉手作りしているため、趣がそれぞれ異なります。

ホワイトチョコレートのムースの上に、ドーム型のフランボワーズムースを重ね、

苺やフランボワーズ、赤いソースを飾り、華やかなクリスマスを演出します。

上段、下段ともに中にはピスタチオのクレームブリュレを入れました。

※1日限定5台 ※12/18(火)までの予約制 ※各種割引対象外

・「フラワーリース」 4,500 円

ケーキ部分のサイズ: 直径 18 cm × 高さ 5 cm

苺やフランボワーズ、ブルーベリーなどのフルーツと、エディブルフラワーが華やかなレアチーズケーキです。

クリームチーズ、フロマージュブラン、サワークリームなど数種類のチーズやクリームを合わせ、

酸味と甘味を絶妙なバランスに仕上げました。

・「ノエル・ショコラ」 4,200 円

サイズ: 長さ 17 cm × 高さ 10 cm × 横 8 cm

ダークチョコレートムースの中にミルクチョコレートのムースを包みました。

それぞれ、ベルギー製とフランス製の数種類のチョコレートを合わせて仕上げ、

側面をカカオニブ、トップを金色にきらめく大小の星で飾りました。

・「クリスマスショートケーキ」 S(直径 12cm × 高さ 10cm)… 3,000 円

M(直径 15cm × 高さ 10cm)… 4,000 円

L(直径 18cm × 高さ 10cm)… 5,500 円

人気のショートケーキをクリスマス時期に合わせて華やかに仕上げました。

コンデンスミルクとカスタードを加えてコクを出したクリームに、

コアントロー入りのシロップを染み込ませたスポンジは、

歴代のシェフパティシエに受け継がれてきた伝統のレシピで作っています。

・クリスマスカップスイーツ 各 500 円 ※早期割引対象外

販売期間: 12月1日(土)～12月25日(火)

・右:『サンタ・カップ』

苺のシロップを染み込ませた生地とマスカルポーネチーズを重ねた苺のティラミスです。

・左:『スノーマン・カップ』

コーヒースロップを染み込ませた生地とマスカルポーネを重ねたティラミスです。

■予約受付・引き渡し場所: テイクアウトショップ「メリッサ」

営業時間: 10:00～20:30

◇予約受付期間: 10月13日(土)～12月19日(水)

◇引き渡し期間: 12月20日(木)～12月25日(火)

<早期予約割引> 10月13日(土)～31日(水)までのご予約で定価より15%割引

11月1日(木)～15日(木)までのご予約で定価より10%割引

■シェフパティシエ 石和 悟(いしわ さとる) プロフィール



・職歴

平成12年 4月 フランス菓子ペルーージュ入社 スーシェフ  
 平成17年 2月 パティスリーグランブルー入社 スーシェフ  
 平成18年 7月 パティスリーヴォアージュ入社 スーシェフ  
 平成19年 2月 フランス菓子キャトーズ・ジュイエ入社  
 平成21年10月 リーガロイヤルホテル東京 入社  
 平成23年12月 チーフパティシエ  
 平成25年10月 シェフパティシエ(現在に至る)



お客様のご予約・お問い合わせ先:  
 リーガロイヤルホテル東京 TEL. 03-5285-1121 (代表) <https://www.rihga.co.jp/tokyo>  
 インスタグラムアカウント @rihgaroyalhotel\_tokyo