

今年の冬はコロナ禍の中、大切な方との絆を深める時間を大切に…

## リーガロイヤルホテル東京のクリスマスケーキ

- ◇スパークリングワイン“CHANDON”とタイアップ、永遠の愛を象徴するケーキ「エタニティリング」◇
- ◇浮き輪に乗って世界を旅するスノーマンを模ったファミリー向けケーキ◇
- ◇早割期間を例年より半月延長、11月30日(金)まで10%割引◇

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 中川 智子）はテイクアウトショップ「メリッサ」で12月19日(土)から25日(金)まで、クリスマスケーキ4種を販売します。

今年の新作ケーキは2種類です。「エタニティリング」は、“永遠の愛”を意味するエタニティリングをイメージし、正統派スパークリングワイン”CHANDON(シャンドン)”を使用した大人のケーキです。周囲に途切れることなく並んだ宝石型のチョコレートが永遠を象徴しており、カップルやご夫婦など、大切な方との絆を確かめ合いながらお召し上がりいただきたいという想いが込められています。また、雪だるまが浮き輪に乗って世界を気ままに旅する様子を表現した「浮き輪で旅するスノーマン」は、コロナで自由に世界を旅行することができない現在、のんびりと流氷の流れるままに旅するスノーマンのストーリーをご家族で想像しながらお楽しみいただきたいケーキです。

その他「シャンティショコラ」や「クリスマスショートケーキ」は、通年で人気の高いケーキをクリスマスバージョンに装飾を施しました。それぞれ、しっとりとしたスポンジ生地とコクのあるクリームを重ね、色鮮やかな苺をたっぷり飾りました。幅広い世代におすすめのケーキです。

ケーキの概要は、次頁の通りです。



スパークリングワイン“CHANDON”使用  
「エタニティリング」 5,500円



「浮き輪で旅するスノーマン」 6,000円

※上記料金は税金を含みます。※写真は全てイメージです。

お客様からのお問い合わせ先:リーガロイヤルホテル東京「メリッサ」TEL.03-5285-1121(代表)

■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 総支配人室 販売促進(広報担当) 菊政・田中  
TEL:03-5285-8957 / FAX:03-5285-8943 / インスタグラムアカウント:@rihgaroyalhotel\_tokyo  
〒169-8613 東京都新宿区戸塚町1-104-19 <https://www.rihga.co.jp/tokyo>

## ■クリスマスケーキ 概要

◇販売期間:2020年12月19日(土)~25日(金)

◇販売店舗(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:11:00~19:00 ※時間は変更となる場合があります。

◇予約受付期間:10月17日(土)~12月18日(金)

◇引き渡し期間:12月19日(土)~25日(金)

〈早期予約割引〉・10月17日(土)~31日(土)までのご予約で定価より15%割引

・11月1日(日)~30日(月)までのご予約で定価より10%割引

◇内容:

・スパークリングワイン“CHANDON”タイアップ

「エタニティリング」5,500円 ※数に限りがあります ※完全ご予約制

サイズ:直径15cm×高さ6cm

“永遠の愛”を意味するエタニティリングをイメージした華やかな大人のケーキです。ピンクのスポンジ生地の上にスパークリングワイン「CHANDON」を使用したムースをのせ、周囲を宝石をイメージしたチョコレートで、トップを苺でリング状に飾りました。中は苺のムースや CHANDON のジュレが層になり、苺の甘酸っぱさとスパークリングワインの香り豊かな味わいをお楽しみいただけます。エタニティリングの周囲に途切れることなく並んだ宝石が永遠を象徴するように、カップルやご夫婦など、大切な方との絆を確かめ合いながらお召し上がりいただきたいという想いが込められています。



## ■CHANDON について

シャンドンは1959年の創業以来、選び抜かれた土壌にワイナリーを開拓し、フランスから受け継がれた伝統的製法で造り上げられた、エレガントで正統派のスパークリングワインです。

CHANDON



・「浮き輪で旅するスノーマン」6,000円 ※数に限りがあります

※完全ご予約制 サイズ:直径18cm×高さ10cm

流水の上を浮き輪に乗ったスノーマンがのんびり旅をしている様子をイメージしたケーキです。土台の浮き輪はフランボワーズのジュレが入ったバタークリームで、スノーマンはピスタチオムース入りのホワイトチョコレートムースで表現しました。自由な旅行が難しい今だからこそ、気ままな旅を満喫するスノーマンを想像しながらお楽しみください。



・「シャンティショコラ」 3,800 円 ※ご予約制（若干数、当日販売もあります）  
サイズ:縦・横 11 cm×高さ 10 cm

スポンジ生地、クリームに深い味わいのチョコレートを使用しました。トップと生地間に挟んだ苺の酸味がチョコレートの甘さと絶妙なハーモニーを生み出します。お子様からご年配まで、幅広い世代にお楽しみいただけます。



・「クリスマスショートケーキ」 S(直径 12cm×高さ 10cm)… 3,500 円  
M(直径 15cm×高さ 10cm)… 4,500 円  
L(直径 18cm×高さ 10cm)… 6,000 円

※ご予約制（若干数、当日販売もあります）

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。



※上記料金は税金を含みます。 ※写真は全てイメージです。 ※上記ケーキはアルコール成分を含みます。