



RIHGA ROYAL HOTEL
TOKYO

2023年9月27日
リーガロイヤルホテル東京

NEWS RELEASE

異なる2つのテーマで展開する新作プレミアムケーキ
家族や友人、たいせつな人と過ごす特別な時間を華やかに彩る

リーガロイヤルホテル東京のクリスマスケーキ 2023

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 八木 亨^{やぎ とおる}）は、2023年12月16日（土）～25日（月）まで、テイクアウトショップ「メリッサ」にて、新作を含む全6種クリスマスケーキを販売いたします。（※ご予約は11月1日（水）～）

今年の新作クリスマスケーキは、異なるテーマの2種類をご用意。



新作クリスマスケーキ「フリーズ・ミニオン（手前）」、「プレフェレ（後ろ）」イメージ

鮮やかな赤と緑が目を惹く『フリーズ・ミニオン』は、バジル風味のスポンジを土台に、栃木県産の苺「とちあいか」のムース、セミドライのランブータンがアクセントのライチのムース、「とちあいか」とグレープフルーツのジュレが層になっています。クリスマスリースと“^{ミューズ}Muse”（女神）をイメージしており、月桂樹の冠を模したチョコレートをデコレーションした生命力を感じるプレミアムケーキです。Museが語源となっている“^{モザイク}mosaïque”より連想し、苺をモザイク状に仕上げました。

もう1つの新作『プレフェレ』は、“クリスマスコフレ”をイメージしたファッショナブルなプレミアムケーキ。ほのかに^{ワニシヤンフエン}五香紛が香るチョコレート生地、ナッツやドライパッションフルーツの食感が楽しいガナッシュ、バナナとパイナップル、カラマンシーなどを合わせたムースが層になったオリエンタリズムを感じられるケーキです。トップには、チョコレートとドライフルーツで彩られた“アイカラーパレット”を模したマンディアンを乗せて、オリジナルのクリスマスコフレを表現しました。

さらに、今年は新たに「とちあいか」をふんだんに使用したタルトもラインアップ。ピスタチオのクリームと合わせ、「とちあいか」本来の甘い香りとはんわり香る薔薇のマリアージュをお愉しみください。

またクリスマス仕様にアレンジした人気商品「シャンティショコラ」やピンク色が可愛い「クリスマスショートケーキ」、冬季限定で販売するクリスマスの定番「ロイヤルシュトーレン」もご用意いたします。

クリスマスケーキの概要は、次頁の通りです。

【クリスマスケーキ 2023 概要】

◇販売・引き渡し期間 2023年12月16日(土)～25日(月)

※「ロイヤルシュトーレン」のみ 2023年11月1日(水)～12月31日(日)

◇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

◇予約受付期間 2023年11月1日(水)～12月10日(日) ※早期に売り切れとなる場合がございます。

◇内容

「フリーズ・ミニヨン」¥5,000 **ご予約制・数量限定**

サイズ:直径約12cm×高さ約4cm(デコレーションは含まず)



※断面

「ブレフェレ」¥5,000 **ご予約制・数量限定**

サイズ:縦・横 約11cm×高さ約5cm(デコレーションは含まず)



※断面

「とちあいかのタルト」¥4,200 **ご予約制・数量限定**

サイズ:直径約12cm×高さ約2cm(土台のみ)



協力:(一社)とちぎ農産物マーケティング協会・栃木県・JA 全農とちぎ(順不同)

「クリスマスショートケーキ」ご予約制



S (直径約 12cm × 高さ約 10cm) … ￥4,200

M (直径約 15cm × 高さ約 10cm) … ￥5,500

L (直径約 18cm × 高さ約 10cm) … ￥7,000

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
受け継がれてきたリーガロイヤルホテル東京
伝統のレシピです。



「シャンティショコラ」 ￥4,500 ご予約制



サイズ: 縦・横約 11 cm × 高さ約 10 cm

リッチな味わいのチョコレートに
みずみずしい苺の酸味が程よく際立つ、
軽い口当たりのケーキに仕上げました。
お子様からご年配の方まで、
幅広い世代におすすめのチョコレートケーキです。



「ロイヤルシュトーレン」 ￥2,500

サイズ: 縦 約 16 cm × 横 約 7 cm × 高さ 約 4 cm

ダークラムに漬け込んだ噛むほどに甘みが増すレーズンや
ブランデーに浸したアプリコットやオレンジなど、
クリスマス当日までゆっくりと風味の変化を味わえるよう、
生地に練り込むドライフルーツやナッツにも
こだわっています。



※上記ケーキはアルコール成分を含みます。※写真は全てイメージです。※上記料金は消費税を含みます。
※記載内容の期間・営業時間等は状況により変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

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) 尾作(おざく)・瀧本
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>