



リーガロイヤルホテル東京 クリスマスケーキ 2024

販売期間:2024 年 12 月 20 日(金)～12 月 25 日(水)
※商品によって販売期間は異なります。

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 ^{あいさか ひろし} 相坂 博）は、2024 年 12 月 20 日（金）～25 日（水）まで「メリッサ」にて、5 種のクリスマスケーキを販売いたします。
※予約受付期間は 11 月 1 日（金）～12 月 14 日（土）

ホテル開業 30 周年を 5 月に迎え、掲げた「つくる、つむぐ、つなぐ。」のスローガン。途切れることなく続くひとふでがきに思いを重ね、周年イヤーの本年 5 月よりひとふでがき作家 さかもと みなこさんとの様々なコラボレーション企画をお届けしてまいりました。その最後を飾るのは、スペシャルクリスマスケーキです。

コラボレーションケーキ『聖なる夜の物語』は、えんとつ屋根の家の窓から見えるクリスマスの夜の過ごし方を、ひとふでがきで描いていただき、ケーキ側面のデザインに使用しました。
「クリスマスケーキを作るシェフたちもサンタさんみたい」と語るさかもとさんとリーガロイヤルホテル東京のコラボレーションケーキで、みなさまの聖夜の夜に笑顔をお届けいたします。

もう 1 つの新作ケーキは『トラントゥ・グラス』。
“トラントゥ”はフランス語で「30」、「グラス」は「優美」を意味します。30 周年を迎えたリーガロイヤルホテル東京の象徴でもあるヨーロッパクラシックで統一された館内をイメージし見た目もエレガントに仕上げました。

さらに “いちご王国 栃木の「とちあいか」”を使用した「クリスマスショートケーキ」や「とちあいかのタルト」が今年も登場。まろやかな味わいと際立つ甘さが特徴の“とちあいか”を贅沢に使用し、シンプルながらも味わい深いホテル伝統の味をお愉しみいただけます。

また、人気商品をクリスマス仕様にアレンジした「シャンティショコラ」や、期間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。ご家族、ご友人とのクリスマスを華やかに彩ります。

クリスマスケーキの概要は、次頁の通りです。



「聖なる夜の物語」イメージ



「トラントゥ・グラス」イメージ

※メニュー内容は食材の入荷状況等により変更する場合がございます。

※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) 三輪・長谷川
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 2024 概要】

◇販売・引き渡し期間 2024 年 12 月 20 日(金)～25 日(水)

※「ロイヤルシュートレーン」のみ 2024 年 11 月 1 日(金)～12 月 31 日(火)

◇販売店舗(予約受付・引き渡し場所)「メリッサ」

◇営業時間 11:00～19:00

◇予約受付期間 2024 年 11 月 1 日(金)～12 月 14 日(土) ※早期に売り切れとなる場合がございます。

◇内容

ひとふでがき作家 さかもと みなこさん

リーガロイヤルホテル東京 コラボレーションケーキ

「聖なる夜の物語」 6,200 円 **ご予約制・限定 30 台**

サイズ: 直径約 12 cm × 高さ約 4 cm (デコレーションは含まず)

デンマーク産と北海道産の 2 種類のクリームチーズを使用したムースとフランボワーズのジュレが入った土台を、さかもとさんのイラストをフードプリンターで印刷した白いスポンジ生地で覆いました。

煙突や雪だるま、そりなどのデコレーションがクリスマスの夜を演出しています。



「トラントゥ・グラス」 5,200 円 **ご予約制・限定 30 台**

サイズ: 直径約 12 cm × 高さ約 6 cm (デコレーションは含まず)

ホロホロとした食感のジャンドゥージャを土台に、ケーキの中心には柑橘のジュレをリキュールが染み込んだ生地でサンド。包み込むチャイのムースには、3 種の香辛料 (クローブ、シナモン、カルダモン) を煮だしてチョコレートを加えており、しっかりと味わいとスパイシーな香りが広がります。



「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 円

M (直径約 15cm × 高さ約 10cm) …5,500 円

L (直径約 18cm × 高さ約 10cm) …7,000 円

(サイズはいずれも土台のみ)

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」 4,850 円 **ご予約制**

サイズ: 縦・横約 11 cm × 高さ約 10 cm (土台のみ)

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。



「とちあいかのタルト」 4,200 円 **ご予約制**

サイズ: 直径約 12 cm × 高さ約 2 cm (土台のみ)

栃木県産の苺「とちあいか」をふんだんに使用したタルト。キルシュを染み込ませ木苺のジャムを塗った生地に、苺のフレッシュな風味が引き立つ甘さと酸味のバランスが絶妙なタルトです。



「ロイヤルシュトーレン」 2,500 円

サイズ: 縦 約 16 cm × 横 約 7 cm × 高さ 約 4 cm

ダークラムに漬けた、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、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。