

報道関係各位

東京ドームホテルのクリスマスケーキ 2021 ～楽しさがつまったシェアするケーキ BOX～

おうちパーティを彩るクリスマスケーキ 5種と本格フランス料理のメインディッシュ

2021年10月7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、シェフ ド パティシエ 田島智のもと一新したクリスマスケーキ全5種と、本格フランス料理のメインディッシュのご予約を2021年11月1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/>



昨年大変好評いただきました“シェアするケーキ”が、新たな9種のピースケーキを一箱に詰めた「9種のスペシャルクリスマスBOX」としてリニューアル。2021年東京ドームホテルのクリスマスケーキ全5種類をバラエティ豊かなラインナップにてご提案いたします。

9種のスペシャルクリスマスBOX 【限定30台】

おうちクリスマス、ご家庭でのホームパーティにぴったりな、シェアしやすく選ぶ楽しさも詰まった9種のピースケーキBOXを今年もご用意いたしました。大人からお子様まで“お気に入りのケーキ”が見つかる、夢が詰まった宝箱のような一品です。



9種のスペシャルクリスマスBOX

【9種のピースケーキご紹介】

1. 「シュー ア ラ クレーム」 シュー生地にあーモンドを振りかけ、クリームとともにみかんをサンド
2. 「ムースフルーツルージュ」 3種のベリーを合わせたムースにレモンクリームをしのばせ、ルビーチョコレートでコーティング
3. 「キャラメルポワール」 あーモンド風味のスポンジ生地を使用した、キャラメルと洋梨のムース
4. 「苺のミルフィーユ」 サクサクのパイ生地にとっぷりとクリームを使用し、ベリーを飾った華やかなミルフィーユ
5. 「フロマージュブラン」 フレッシュチーズのムースに沢山のフルーツを飾った贅沢なスイーツ
6. 「タルトレットフレーズ」 カスタードクリームとあーモンドクリームを使用した苺のタルト
7. 「ムースショコラパッション」 食感の違う2種のチョコレートムースの間にパッションムースを挟み、チョコレートでコーティング
8. 「モンブラン」 国産の渋皮栗をふんだんに使用した上品な味わいのモンブラン
9. 「メロンショートケーキ」 マスクメロンを使用し、銀箔をあしらったショートケーキ

サイズ：【参考】メロンショートケーキ 縦6cm×横6cm×高さ6cm

料 金：¥11,000（消費税込み）

※限定30台

※9種1セットの販売となります。

ノエル・ノエル

定番の東京ドームホテルのクリスマスショートケーキ「ノエル・ノエル」が生まれ変わりました。

国産小麦を使用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、苺の酸味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7cm

【6号】 直径18cm×高さ7cm

料 金：【5号】 ¥4,500（消費税込み）

【6号】 ¥5,000（消費税込み）



ノエル・ノエル

クリスマスドーム フレジェ 【限定100台】

東京ドームホテルならではの“ドーム型クリスマスケーキ”。クッキーのようなタルト生地の食感と軽い生クリームの甘さが絶妙にマッチ。香り豊かなオレンジムースの土台の上には、糖度が高く、ほど良い酸味の“あまおう”を使用し、ブルーベリー・ラズベリーをふんだんに散りばめ大人な雰囲気仕上げました。カスタードクリームと生クリームを贅沢に合わせ、苺をドーム内に包み込みこんだ高級感溢れるクリスマスケーキです。

サイズ：縦21cm×横21cm×高さ10cm

料 金：¥5,800（消費税込み）

※限定100台



クリスマスドーム フレジェ

ショコラ・モンブラン

上品でまろやかなモンブランクリームと、チョコレートを使用したクリーム、スポンジのロールケーキ。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。

今年は、チョコレートケーキとモンブランケーキを一度に楽しめるような贅沢な一品に。くるみの食感と濃厚なマロンが相性抜群です。

サイズ：縦 7cm×横 17cm×高さ 7cm

料 金：¥4,500（消費税込み）



ショコラ・モンブラン

キャラメルポワール

おふたりでシェアしていただける小さなホールケーキ。アーモンド風味のスポンジ生地を使用し、キャラメルと洋梨の2層のムースが折り重なった至高のクリスマスケーキ。キャラメルと洋梨の甘さを味わっていただき、赤スグリをつぶして味の変化もお楽しみいただけます。

サイズ：直径 10cm×高さ 4.5cm

料 金：¥2,800（消費税込み）



キャラメルポワール

「クリスマスケーキ 2021」販売概要

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

予約期間：2021年11月1日(月)～12月19日(日)（受付時間 11:00～20:00）

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全てアルコール不使用です。

※表示料金は消費税込みの料金です。

引き渡し期間：2021年12月20日(月)～12月25日(土)（受付時間 11:00～20:00）

引き渡し場所：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.03-5805-2277

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！」と思っただけのよう、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

シェフ ド パティシエ 田島智

【クリスマス限定】ご自宅で本格フランス料理を 「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」

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

当ホテルのメインダイニングである「ドゥ 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。トリュフソースの風味豊かな味わいとともにご自宅でお召し上がりください。



牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース

「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：¥11,000（消費税込み）

予約期間：2021年11月1日(月)～12月19日(日)（受付時間 11:00～20:00）

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。

※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。

引き渡し期間：2021年12月20日(月)～12月25日(土)（受付時間 15:00～20:00）

引き渡し場所：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.03-5805-2277

新型コロナウイルス感染拡大防止対策

当ホテルでは、お客様と従業員の安全・安心を第一に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に取り組んでおります。詳細はこちらをご覧ください。URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/safety/coronavirus/>

※本リリースの画像は全てイメージです。※都合により営業内容が変更になる場合がございます。

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 マーケティング本部マーケティング PR グループ
大須賀/佐藤
〒104-0045 東京都中央区築地 1-13-1
銀座松竹スクエア 10階
TEL.03-6260-4864 FAX.03-6260-6654