

報道関係各位

## 東京ドームホテル「クリスマスケーキ 2022」

可愛らしいケーキと本格フランス料理のメインディッシュで笑顔あふれる“週末クリスマス”を

2022年10月6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、スーパーダイニング「リラッサ」にて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2022年11月1日（火）より受付開始いたします。

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



年に1度のクリスマスを今年は週末に控え、お家で過ごすパーティを計画される方も多いのではないのでしょうか。東京ドームホテルでは、大きなリボンが特徴の見た目にも可愛らしい新作ケーキ「ギフト」をはじめ、近年好評をいただいているシェアするケーキ「9種のスペシャルクリスマスBOX」、定番の苺ショートケーキ「ノエル・ノエル」などをご提案いたします。東京ドームホテル シェフ ドパティシエ 田島智が手掛ける“2022年のクリスマスケーキ全5種”をワクワクするようなラインナップにてご用意いたします。

### ギフト【限定100台】

東京ドームシティ 冬のテーマ「ギフト」とコラボレーションした今年の新作クリスマスケーキ。贈り物をイメージした大きなリボンと、ピンクのグ拉萨ージュが見た目にも鮮やかで可愛らしい印象に。ホワイトチョコレートのムースをベースに、サクサク食感のチョコレートケーキとパッションムース、スポンジの層が相性良く重なり合い、口当たりも滑らかな味わいに仕上げました。

サイズ：直径15cm×高さ5cm

料金：¥5,800（消費税込み）

※限定100台



ギフト

## 9種のスペシャルクリスマスBOX【限定30台】

ご家庭で過ごすクリスマスはもちろん、職場へのプレゼントなどにもおすすめのシェアするケーキ「9種のスペシャルクリスマスBOX」は、様々な味わいをひとつのボックスにまとめました。「ギフト」がモチーフの可愛いケーキや、バラに見立てたタルトなど、見た目も味も楽しくみんなで分け合えるクリスマスケーキです。



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)「メロンショートケーキ」 艶やかで瑞々しい上品な甘さのメロンを使用したショートケーキ。
- (2)「抹茶ティラミス」 抹茶ソースを添えた、香り高くコク深い味わいのティラミス。
- (3)「モンブラン」 マロンムースをベースにしたまろやかな甘さのモンブラン。
- (4)「シャルロットフレーズ」 「ギフト」をモチーフした可愛いケーキ。  
ブラッドオレンジのムースがアクセントに。
- (5)「プラリネショコラ」 程よい苦みと甘さのアーモンドプラリネとチョコレートのムース。
- (6)「タルトフリユイ」 苺・マンゴー・フランボワーズなどフルーツを華やかに飾ったタルト。
- (7)「タルトポム」 キャラメリゼしたリンゴとアーモンド生地のタルト。  
リンゴで作ったバラをトッピング。
- (8)「ルフロマージュ」 ベイクドチーズとレアチーズの2層が重なり合う濃厚なチーズケーキ。
- (9)「パリブレスト」 香り高くコクのあるピスタチオクリームをサクサク食感のシュー生地でサンド。

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

東京ドームホテルで一番人気のクリスマスケーキ「ノエル・ノエル」。しっとり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6cm

【6号】直径18cm×高さ6cm

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

## ノエル・モンブラン

チョコレートのジョコンド生地に、濃厚なマロンムース、さらに柑橘のさっぱりとしたベルガモットムースをアクセントにすることで上品な味わいに。和栗のモンブランクリームをたっぷり絞って、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。

サイズ：縦 7cm×横 17cm×高さ 7cm  
料金：¥4,500（消費税込み）



ノエル・モンブラン

## ミロワール・ルージュ

おふたりでシェアしていただける可愛い小さなホールケーキ。苺とラズベリーを合わせたムースをベースとして、さらにケーキの中央部分には香り高い柚子のムースを忍ばせております。甘酸っぱさと爽やかな酸味のハーモニーを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）



ミロワール・ルージュ

## 「クリスマスケーキ 2022」販売概要

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

予約期間：2022年11月1日（火）～12月19日（月）

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すべてアルコール不使用です。

引き渡し期間：2022年12月20日（火）～12月25日（日）（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.03-5805-2237（受付時間 10:00～19:00）

## 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！」と思っただけでよい、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】メインディッシュも一緒に！「牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース」

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

東京ドーム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。トリュフソースの豊かな風味とともにお楽しみいただけます。

### 「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：¥12,000（消費税込み）

予約期間：2022年11月1日（火）～12月19日（月）

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：2022年12月20日（火）～12月25日（日）（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.03-5805-2237（受付時間 10:00～19:00）



牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース

## 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すべてイメージです。※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  
佐々木  
〒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