

ホテルメトロポリタン エドモント 2022

Christmas Cakes

パティシエたちが丹精込めて仕上げた5種のクリスマスケーキをご用意。エドモントのケーキを囲んで、笑顔あふれるひとときをお過ごしください。

edmont.metropolitan.jp

ご予約
受付中

限定
90台

ノエル プレミアム Noël Premium ¥8,000 (15cm)

あまおうをふんだんに使用したショートケーキと、濃厚なレアチーズケーキを重ねた、贅沢な味わいをお楽しみいただける「ノエル プレミアム」。ホワイトチョコレートで特別なデコレーションに仕上げたパティシエ渾身のスペシャルケーキです。



モンブラン ノエル Mont Blanc Noël

¥4,900 (約15cm)

茨城県笠間のブランド栗を用いた贅沢なモンブラン。丸ごとの栗をブラリネ(ヘーゼルナッツ)のクリームと生クリームで包み込み、繊細で香り高いマロンペーストをまわせました。



ジャポネ Japonais

¥4,500 (約15cm)

ほうじ茶のムースの中にコーヒゼリーと黒糖のクリームを閉じ込め、黒糖のパウンド生地を合わせました。ほうじ茶の芳ばしい香りとコーヒの豊かな苦み、黒糖の深みのある甘さが見事に調和した一品です。



ショコラ Chocolate Cake

¥4,600 (15cm)

チョコレートクリームに生クリームを合わせた軽やかな口当たりのショコラ。香り高いサワーチェリーのコンポートを合わせ、上品な味わいに仕上げました。



いちごのショート Strawberry Shortcake

¥4,800 (15cm)

人気No.1のケーキ。どこを切っても顔をのぞかせる国産いちごとしっとりふわふわのスポンジ生地を、なめらかでコクのある生クリームで包み込んだ王道のショートケーキです。



シュトレン ¥2,200

大粒のナッツと長期間漬け込んだミックスフルーツを贅沢に練り込んだ正統派シュトレン。アクセントにあんず風味のマジパンを巻き込み、風味豊かに仕上げました。

和栗のシュトレン ¥2,400

茨城県産のブランド和栗と北海道産の大納言を柚子風味の生地で焼き上げました。仕上げに柚子が香るホワイトチョコレートでコーティングした和風テイストのオリジナルシュトレンです。

*シュトレン2種は11/21(月)より店頭販売いたします。



エドモント クリスマスデリ

Christmas Deli

ホテルの本格的な料理をご自宅でお楽しみいただけるエドモントのクリスマスデリ。大切な人たちと過ごす聖夜に、特別なおいしさと華やぎを。

edmont.metropolitan.jp

ご予約
受付中



ローストチキン Roasted Chicken ¥4,000 (4名様目安)

大山どりに、ローリエ、タイム、にんにくを詰めてオーブンでじっくりと焼き上げました。オリジナルスパイスをお好みでつけてお召し上がりください。

オードヴルプレート Hors d'oeuvre Plate ¥6,000 (4名様目安)

ローストビーフに、ハムやサラミなどのシャルキュトリ、スモークサーモン、海老のマリネなどを盛合せた、ワインによく合うエドモント特製のオードヴルプレートです。

タルトオニオン Onion Tart ¥2,200 (15cm)

玉ねぎをじっくり丁寧にソテして甘みを引き出し、ベーコンとグリエールチーズ、卵を混ぜ合わせ、タルト生地にし込み焼き上げました。オーヴントースターで温めても、冷蔵庫で冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。

クリスマスデリ3種セットがお得です!

ローストチキン + オードヴルプレート + タルトオニオン
のセットで¥10,800

ご予約期間

ケーキ：12/24(土)まで デリ：お引渡しの4日前まで

お引渡し

12/20(火)~25(日) 10:00-19:00「パティスリー エドモント」にて

ご予約・お問合せ

03-3237-7119(直通)「パティスリー エドモント」まで
※ホームページからお申込みいただけます。




pâtisserie Edmont
bread and sweets

※記載の金額は消費税を含めた総額表示です。 ※食材は仕入れ状況により変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。