



“食のエドモント”がお届けする上質なクリスマス A refined Christmas from Edmont

今年のクリスマスケーキは“食のエドモント”が自信をもってお届けする、上質な素材と技が光る5種類。
中でも、甘酸っぱいフランボワーズチョコレートプレゼントボックスに包まれた、
濃厚なジャージークリームとジューシーなアマオウをサンドしたショートケーキ「ノエルプレミアム」は80台限定で予約必須です。

Celebrate this year's festive season with Edmont's irresistible hand-crafted Christmas cakes and delicatessen sets.
Our curated Christmas cake collection will include the 'Noel Premium',
a shortcake carefully crafted using juicy Amaou strawberries and rich Jersey cream
wrapped in a gift box made of raspberry chocolate, a must-reserve.

ご予約期間 ● ケーキ：12/24 (火) まで
● デリ：お引渡しの4日前まで
お引渡し 12/20 (金) ~ 25 (水) 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)
※ホームページからもお申込みいただけます。




pâtisserie Edmont
bread and sweets

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。



Premium

限定80台

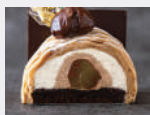
ノエル プレミアム
Noël Premium
¥12,000 (約15cm)

甘酸っぱいフランボワーズチョコレートのプレゼントボックスに包まれた、濃厚なジャージークリームとジューシーなあまおうをサンドしたいちごショートケーキ。小窓から覗くサンタクロースや柵がクリスマスを演出してくれます。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 ¥5,000 (約15cm)

茨城県産笠間ブランド栗を用いた贅沢なモンブラン。まるごとの栗を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あしらいました。



ノエル ミルフィーユ

Noël mille-feuille ¥4,700 (約15cm)

チェリーとピスタチオのムースソースをサクサクのパイ生地ですンドしたミルフィーユ。爽やかなチェリーのクリームにはジュレとコンポートを使用。赤と緑でクリスマスを演出し、上部にはバニラが香るホワイトチョコクリームを絞り、華やかなデコレーションで仕上げた一品です。



シヨコラ
Chocolate Cake

¥4,600 (約15cm)

バニラ風味のシロップをしみこませた3層のチョコレートスポンジの間に、軽やかで口当たりの良いチョコレートクリームをサンドしたシヨコラ。どの世代にも楽しんでいただけるよう、お酒は使用せず、優しい甘さに仕上げています。



いちごのショート

Strawberry Shortcake

¥4,800 (約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。



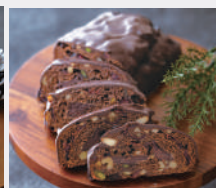
シュトレン Stollen ¥2,300

大粒のナッツと長期間漬けた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。

ショコラーデンシュトレン

Schokoladen Stollen ¥2,300

ビターなチョコ生地にフルーツとナッツを練りこみ、ヴァローナ社のチョコレートを包み込みました。仕上げにカカオバリー社のチョコレートでコーティングしたオリジナルシュトレン。



Deli

ホテルの本格的なお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。



オードヴルプレート

Hors d'oeuvre Platter ¥6,500 (4名様目安)

ローストビーフに、 ham 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。

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¥12,000 (通常¥13,500)

ローストチキン

Roasted Chicken ¥4,500 (4名様目安)

国産丸鶏に、ローリエ、タイム、にんにくを詰めてオーヴ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。



タルトオニオン

Onion Tart ¥2,500 (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、タルト生地に流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。