

心ときめくクリスマスを華やかに彩る
エドモントオリジナル特製クリスマスケーキ

ホテルメトロポリタン エドモント

Christmas Cake Collection 2017

【2017年10月】東京 --- ホテルメトロポリタン エドモント(所在地/千代田区飯田橋、総支配人/山田幸秀)では、パティスリー エドモントにて11月1日(水)よりクリスマスケーキ(全5種)の予約受付を開始いたします。



クリスマスケーキ/イメージ写真 ▲

..... エドモント クリスマスケーキコレクション 2017 概要

- 予約受付 : 2017年11月1日(水)~12月24日(日)まで
- 引渡期間 : 2017年12月20日(水)~12月25日(月) 10:00~19:30
- 引渡場所 : パティスリー エドモント
- 販売商品 : 全5種 (詳細は次ページをご参照ください)

エドモント クリスマスケーキコレクション 2017 ラインナップ



1. いちごのショート [15cm] ¥ 4,600
定番かつ王道のいちごのショートはエドモントでも人気 No.1 のケーキ。しっとりふわふわのスポンジ生地と生クリームの中にたくさんのいちごを閉じ込め、どこを切ってもいちごが顔をのぞかせます。



2. ショコラ [15cm] ¥ 4,200
濃厚で口どけの良いチョコレートクリームとチョコレートの生地をあわせ、さらにグラサージュでコーティングし艶やかで上品な質感に仕上げました。



3. ノエル ブラン ~ホワイトクリスマス~ [長さ 15cm] ¥ 3,800
ホワイトクリスマスをテーマにしたブッシュドノエル。香り豊かなピスタチオのムースとちょっぴり酸味が効いた赤い果実のジュレを、爽やかでさっぱりとした風味が特徴のマスカルポーネチーズのムースで包みました。土台にはアーモンド風味の生地にレモンを効かせ、より一層食べやすく仕上げました。



4. モンブラン [12cm] ¥ 4,800
ドレスのような優しい印象を感じさせるクラシックな装いのモンブラン。アーモンド香るチョコレートの生地にブラリネ(ヘーゼルナッツ)のクリームと生クリーム、国産の渋皮栗をふんだんに用いた贅沢な一品です。



5. 抹茶ノエル ~聖なる森~ [長さ 7.5cm] ¥ 2,200
日本らしい和をテーマにしたハーフサイズのブッシュドノエル。抹茶のムースにしっとりした粒あんといちごのムース、さらに抹茶風味のフィアンティーヌ(フランス薄焼菓子)を閉じ込めました。土台のダコワーズも抹茶の豊かな香りとなめらかな食感が特長です。

パティスリー エドモントでは、クリスマスの伝統的な菓子パン「シュトレン」と、ピースサイズのクリスマス期間限定ケーキもご用意いたします。



シュトレン ¥ 1,600
ドライフルーツやナッツをふんだんに用い、モーンバクマッセ(黒けしの実のペースト)を生地に練り込んだ風味豊かなシュトレン。薄くスライスして少しずつお召し上がりいただくと、熟成による味の変化とともにご堪能いただけます。
期間: 2017年12月1日(金)~12月25日(月)
時間: 8:00~19:30
販売: パティスリー エドモント



プチノエル ¥ 580 ※1日10個限定
切り株の形をした食べきりサイズのクリスマスケーキ。クラシックなバタークリーム(コーヒー風味)に、アクセントとしてアーモンドブラリネを閉じ込めました。
期間: 2017年12月20日(水)~12月25日(月)
時間: 10:00~19:30
販売: パティスリー エドモント

※記載の金額は、消費税を含む総額表示です。

©ご予約・お問合せ(読者): Tel. 03-3237-1111(代表) パティスリー エドモント まで

ホテルメトロポリタン エドモント

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋三丁目10番8号 Tel: 03-3237-1111 (代表)