報道関係各位
ニュースリリース

HOTEL METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

2018 年 10 月 24 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン エドモント

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 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 2018

【2018 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、数量限定のスペシャルケーキ「ノエル プレミアム」をはじめとしたパティシエ特製のクリスマスケーキ（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 2018・・・・・・・・・・・・・・・・

○予約受付：2018 年 12 月 24 日（月･祝）まで
○引渡期間：2018 年 12 月 21 日（金）～12 月 25 日（火）10:00～19:30
○引渡場所：イーストウィング 1 階「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）

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 3-10-8 TEL 03-3237-1111（代表）

エドモント クリスマスケーキコレクション 2018 ラインナップ

1.ノエル プレミアム（60 台限定）
¥8,000 [5 号／15 ㎝]

あまおうをふんだんに使用したショートケーキと、エドモント人気のレアチーズケーキが2層に重なり、贅沢な味わいをお楽しみいただけます。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数量限定、パティシエ渾身のスペシャルケーキです。

2.ノエル フリュイルージュ
¥3,800 [5 号／15 ㎝]

カシスやブラックベリー、フランボワーズなどベリーのムースやゼリーを、ココナッツが豊かに香るホワイトチョコのムースで包み込みました。爽やかな酸味で食べやすく仕上げたケーキです。

3.ショコラ
¥4,200 [5 号／15 ㎝]

濃厚かつ口どけの良い食感が特徴のショコラ。サワーチェリーのコンポートに3種のチョコレートを用いて艶やかで上質な質感に仕上げました。

4.いちごのショート
¥4,600 [5 号／15 ㎝]

人気NO.1のケーキ。しっとりふわふわのスポンジ生地とたくさんのいちごを、なめらかな生クリームで包み込んだ王道のショートケーキです。

5.モンブラン
¥4,800 [4 号／12 ㎝]

濃厚な味わいに定評のあるエドモント自慢のモンブラン。アーモンド香るチョコレートの生地に、プラリネ(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。

※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 3-10-8 TEL 03-3237-1111（代表）