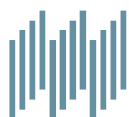


報道関係各位
ニュースリリース



**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монт

心ときめくクリスマスを華やかに彩る
エドмонт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монт

Christmas Cake Collection 2018

【2018年10月】東京 --- ホテルメトロポリタン エドмонт（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монт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монт 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：イーストウイング1階「パティスリー エドмонт」
- 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монт

本件に関するお問い合わせは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン エドмонт 広報担当 近藤・佐々木・田中まで
〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1119(広報直通) FAX 03-3237-1218 E-mail pr@edmont.co.jp

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/15cm]

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 フリュールージュ

¥3,800 [5号/15cm]



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/15cm]



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/15cm]



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/12cm]



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