

おうちで過ごすクリスマスを華やかに彩る
ホテルメイドのクリスマスケーキ&デリ 予約受付開始

ホテルメトロポリタン エドモント

エドモントのクリスマスコレクション 2021

【2021 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／松田秀明）のパティスリー エドモントでは、10 月 8 日（金）より、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、パティスエ特製のクリスマスケーキやオリジナルシュトレンの予約受付を開始いたします。また、ご自宅でホテルの本格的な料理をお楽しみいただける、オードヴルやチキンなどのクリスマスデリもご用意します。



「エドモントのクリスマスコレクション 2021」イメージ写真 ▲

.....エドモントのクリスマスコレクション 2021.....

- 予約受付：〔クリスマスケーキ〕 2021 年 12 月 24 日（金）まで
〔クリスマスデリ〕 お引き渡しの 4 日前まで
- 引渡期間：2021 年 12 月 18 日（土）～12 月 25 日（土）10:00～19:00
- 引渡場所：イーストウイング 1 階「パティスリー エドモント」
- 販売商品：クリスマスケーキ 全 5 種P2
クリスマスデリ 全 3 種P3
シュトレン 全 2 種P3

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）

クリスマスケーキ（全 5 種）

○ノエル プレミアム ¥8,000 [15 cm]（限定 80 台）



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球体の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。

○いちごのショート ¥4,600 [15 cm]



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。

○ショコラ ¥4,500 [15 cm]



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。

○モンブラン ノエル ¥4,800 [約 15 cm]



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とうせました。

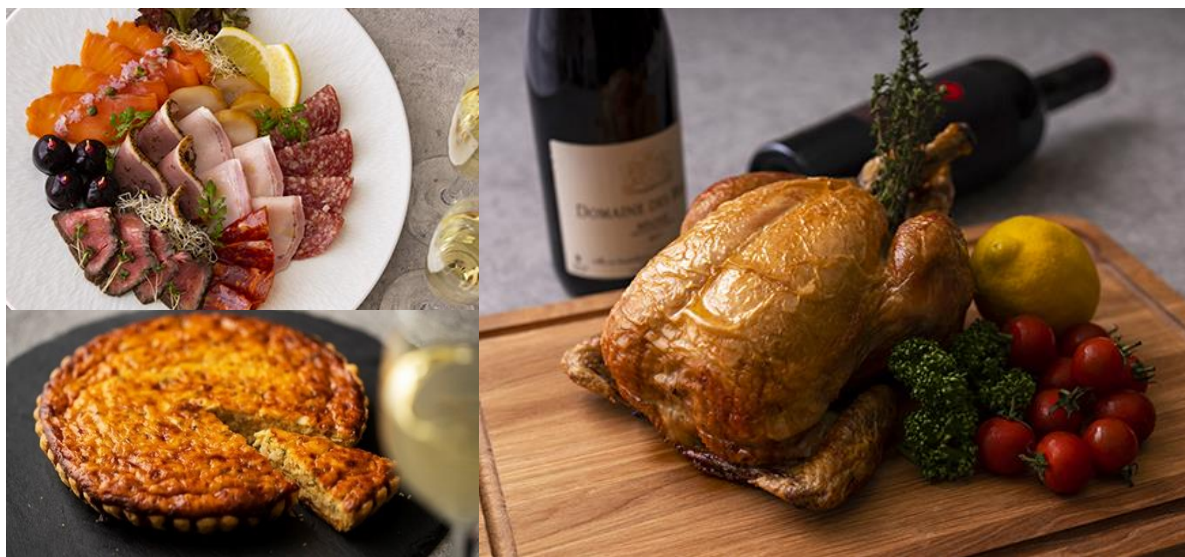
○ノエル フロマーージュブラン ¥4,000 [約 15 cm]



いちごのムースと甘酸っぱいベリーフルーツのジュレを、なめらかでやさしい口当たりのフロマーージュブランのクリームで包み込み、ココナッツのダックワーズを合わせました。

クリスマスデリ（全 3 種）

ご自宅でホテルの本格的な料理をお楽しみいただける、“クリスマスデリ”をご用意しました。大切な人たちと一緒に過ごす聖夜のひとときに、特別なおいしさが華やぎを添えます。



○ローストチキン ¥4,000 [4名様目安] (写真:右)

にんにく、ローリエ、タイムを詰めた大山どりをオーブンでじっくりと焼き上げました。付属の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 ¥2,200 [15 cm] (写真:左下)

甘みが出るまでじっくりソテした玉ねぎと、ベーコン、グリエールチーズ、卵を混ぜ合わせ、タルト生地に流し込んで焼き上げました。オーブ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。

○オードヴルプレート ¥6,000 [4名様目安] (写真:左上)

ローストビーフと、ハムやソーセージなどのシャルキュトリ、スモークサーモン、フォワグラなどを盛合せた、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。

★クリスマスデリ 3 種セットを、特別価格でご提供します。

3 種セット [ローストチキン + タルトオニオン + オードヴルプレート] ¥10,800 (通常 ¥12,200)

シュトレン（全 2 種）

販売期間：2021 年 11 月 22 日（月）～12 月 25 日（土）

○和栗のシュトレン ¥2,200 (写真:左)

茨城県産の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 ¥2,000 (写真:右)

大粒のナッツと長時間漬け込んだミックスフルーツをふんだんに用いた贅沢なシュトレン。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。



※記載の金額は、消費税を含む総額表示です。※写真はイメージです。

◎ご予約・お問合せ（読者）： Tel. 03-3237-7119 パティスリー エドモント まで
ホテルホームページ <https://edmont.metropolitan.jp/>

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)