

心ときめくクリスマスに特別なおいしさと華やきを
ホテルメイドのケーキ&デリ 10 月 1 日（日）より予約受付開始

ホテルメトロポリタン エドモント

クリスマスケーキ&デリ 2023

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、サンタクロースのそりをイメージした数量限定のスペシャルケーキ「ノエル プレミアム ～サンタからの贈り物～」をはじめとした、パティシエ特製のクリスマスケーキの予約受付を 10 月 1 日（日）より開始いたします。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や、クリスマスの伝統菓子シュトレン、クグロフもご用意します。



「クリスマスケーキ&デリ 2023」イメージ写真 ▲

クリスマスケーキ&デリ 2023

- 予約受付： [クリスマスケーキ] 2023 年 12 月 24 日（日）まで
[クリスマスデリ] お引き渡しの 4 日前まで
- 引渡期間： 2023 年 12 月 20 日（水）～12 月 25 日（月）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
クグロフ ……P3

クリスマスケーキ（全 5 種）

○ノエル プレミアム 〜サンタからの贈り物〜 ¥8,000 [約 15 cm]（限定 90 台）



濃厚なジャージークリームとあまおうをふんだんに使用したショートケーキに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 〜サンタからの贈り物〜」。甘酸っぱいフランボワーズチョコレートで、サンタクロースのそりをイメージした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 ¥4,800 [約 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と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 ¥4,600 [約 15 cm]



バニラ風味のシロップをしみこませた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ました。どの世代にもお楽しみいただけるよう、お酒は使用せず、苦みを抑え、優しい甘さに仕上げました。

○モンブラン ノエル ¥4,900 [約 12 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。

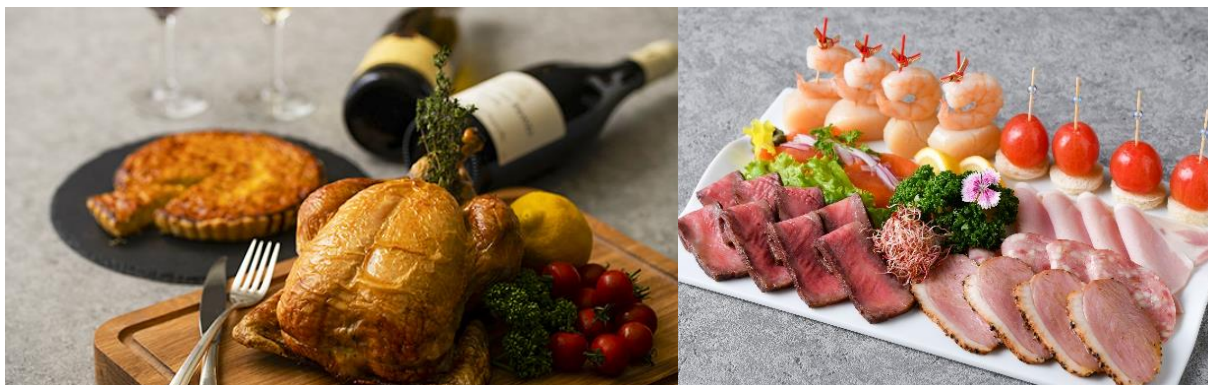
○ノエル ピスターシュ ¥4,500 [約 15 cm]



ピスタチオのババロアの中に、いちごとルバーブのマルムラードを包み、ピスタチオのビスケット生地を合わせた甘酸っぱいケーキ。いちごの果肉やピスタチオ入りのチョコフィランティースの食感もお楽しみいただけます。

クリスマスデリ（全 3 種） ※数量限定

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きを添えます。



○ローストチキン ¥4,000 [4名様目安]

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 [15cm]

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]

ローストビーフに、ハム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。

★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） / クグロフ

店頭販売期間：2023 年 11 月 20 日（月）～12 月 25 日（月）

○和栗のシュトレン ¥2,400

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 ¥2,200

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。

○クグロフ ショコラ ノエル ¥1,600 [1/4 カット ¥400]

王冠のような形をしたクリスマス伝統の焼菓子。たっぷりのドライフルーツが入ったリッチなチョコレート生地が特徴で、ふんわりした食感とほんのりと甘い味わいをお楽しみいただけます。



※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

Web サイト <https://edmont.metropolitan.jp/topics/christmascakes.html>

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）