



“食のエドモント”がお届けする上質なクリスマス  
ホテルメイドのケーキ&デリ 10月1日（火）より予約受付開始

## クリスマスケーキ&デリ 2024

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 エドモントは、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（火）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もご用意します。



クリスマスケーキ各種イメージ写真 ▲

今年のクリスマスケーキは“食のエドモント”が自信をもってお届けする、上質な素材と技が光る5種類。中でも、甘酸っぱいフランボワーズチョコレートのプレゼントボックスに包まれた、濃厚なジャージークリームとジューシーなあまおうをサンドしたいちごショートケーキ「ノエルプレミアム」は80台限定で予約必須です。  
また、ヴァローナのチョコを使用したオリジナルシュトレン「ショコラーデンシュトレン」は今年初登場です。

### クリスマスケーキ&デリ 2024

- 予約受付： [クリスマスケーキ] 2024年12月24日（火）まで  
[クリスマスデリ] 2024年12月21日（土）まで
- 引渡期間： 2024年12月20日（金）～12月25日（水）10:00～19:00
- 引渡場所： ホテルメトロポリタン エドモント 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： 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

## クリスマスケーキ（全 5 種）

ノエル プレミアム ¥12,000 [約 15 cm] (限定 80 台)



甘酸っぱいフランボワーズチョコレートのプレゼントボックスに包まれた、濃厚なジャージークリームとジューシーなあまおうをサンドしたいちごショートケーキ。小窓から覗くサンタクロースや柵がクリスマスを演出してくれます。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 [5号/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 [5号/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 ¥5,000 [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わせました。

ノエル ミルフィーユ ¥4,700 [約 15 cm]



チェリーとピスタチオのムースリーヌをサクサクのパイ生地で作ったミルフィーユ。爽やかなチェリーのクリームにはジュレとコンポートを使用。赤と緑でクリスマスを演出し、上部にはバニラが香るホワイトチョコクリームを絞り、華やかなデコレーションで仕上げた一品です。



## 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 ¥4,500 [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 ¥2,500 [15 cm]

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 ¥6,500 [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] ¥12,000 (通常¥13,500)

## シュトレン (全2種)

店頭販売期間：2024年11月18日(月)より 無くなり次第終了

### ○シュトレン ¥2,300

大粒のナッツと長期間漬け込んだミックスフルーツを贅沢に練り込んだ正統派シュトレン。アクセントに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。

### ○ショコラーデシュトレン ¥2,300

ビターなチョコ生地にフルーツとナッツを練りこみ、ヴァローナ社のチョコを包み込みました。仕上げにカカオバリー社のチョコでコーティングした特製シュトレンです。



※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/christmascake\\_deli\\_2024.html](https://edmont.metropolitan.jp/topics/christmascake_deli_2024.html)

上記に関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当 豊田・田中まで  
Tel: 03-3237-1119 Fax: 03-3237-1218 E-mail: [pr.edm@edmont.co.jp](mailto:pr.edm@edmont.co.jp)