



THE WESTIN
TOKYO

Press Release

2014年9月18日

ウェスティンホテル東京

限定10台、大人の遊び心満載の新作クリスマスケーキが登場

オリジナルの特製クリスマスケーキ7種、伝統の焼き菓子やデリの予約受付開始

ウェスティンホテル東京(東京都目黒区三田1-4-1/総支配人ディートマー・キールンホファー)は、2014年12月18日(木)まで、開業20周年を迎えた今年の新作として、限定10台の遊び心満載の大人ためのクリスマスケーキ「トイボックス」など、全7種の特製クリスマスケーキのご予約を開始いたします。

20年を迎えたウェスティンホテル東京が今年のクリスマスにお届けするのは、皆様に喜ばれる味とデコレーションを追求した極上のクリスマスケーキの数々です。エグゼクティブペストリーシェフ 鈴木一夫がプロデュースする「2014クリスマスケーキ コレクション」は、チェスや地球儀などのチョコレートのモチーフを使った大人の遊び心をくすぐる新作のチョコレートケーキ「トイボックス」ほか、フレッシュな苺をふんだんに使った永遠の定番「ストロベリーショートケーキ」、艶やかなグラスサージュが美しい「クリスマス ザッハ」、チョコレートのクマやトナカイ、飛行機など楽しい世界がケーキいっぱい広がるスクエア型のノンアルコール「スペシャル・ストロベリーショートケーキ」など全7種、ひとつひとつ心をこめて作り上げました。子どもから大人までお楽しみいただけるこだわりのケーキです。

また、クリスマスケーキ コレクションのほかにも、パーティーのテーブルに最適な、シェフ自慢の「クリスマス・ロースト」、ウェスティンホテル東京オリジナルのドイツの伝統的な焼き菓子「スペシャル・シュトーレン」、イタリア発祥のクリスマスのスイートブレッド「パネトーネ」もご用意しております。ウェスティンホテル東京のオリジナルのクリスマスを彩るアイテムと共に、素敵な一時をお過ごしください。

2014年 新作ケーキ チョコレートケーキ「トイボックス」 限定10台



チョコレートケーキ「トイボックス」

チェスや地球儀、レーシングカー、サッカーボールといったあふれんばかりのチョコレートのモチーフをのせたケーキは、遊び心がいっぱいの大人の「おもちゃ箱」。ブランデーをたっぷり含んだスポンジとガナッシュが3層重なったリッチなチョコレートケーキは、お酒にもマッチする、エレガントな大人のためのクリスマスケーキです。

【料金】¥12,000 【サイズ】10cm×26cm (限定10台)

2014 クリスマスケーキ コレクション



スペシャル・ストロベリーショートケーキ(ノンアルコール)

純正生クリームにみずみずしい大粒の苺やラズベリーをふんだんに使ったスクエア型の華やかなケーキ。チョコレートのトナカイやクマが飛行機に乗ってクリスマスの夜空を飛んでいるイメージに仕上げました。ホワイトチョコレートのクリスマスツリーやスター、きのこのモチーフはクリスマスらしい楽しい印象に。子どもから大人まで、大勢で過ごすクリスマスパーティーにぴったりの一品です。

【料金】¥23,000 【サイズ】24cm x 30cm

ストロベリーショートケーキ

フレッシュな苺を純白の生クリームで包んだストロベリーショートケーキは、リピーターも多く、永遠の定番。程よくシロップを含んだしっとりとしたスポンジケーキに、苺と上品な甘さの生クリームを絶妙なバランスでサンド。ふわっとしたスポンジ生地、苺と生クリームが三位一体となった極上の味をお楽しみください。

【料金】¥4,600 【サイズ】直径 15cm



ストロベリーショートケーキ(ノンアルコール)

口溶けなめらかな生クリーム、フレッシュな苺、しっとりスポンジのおいしさは、ノンアルコールで子どもにやさしい王道のストロベリーショートケーキです。真っ赤な苺のまわりには、サンタや星が散りばめられた楽しいいっぱいデコレーションです。

【料金】¥4,600 【サイズ】直径 15cm



クリスマス ザッハ

濃厚な味わいのチョコレートがたっぷり3層になったザッハ生地には、相性のよいアプリコットジャムをサンド。表面は艶やかなグラスサージュで贅沢にコーティング。キャラメリゼしたナッツがアクセントのクリスマスらしい高級感あふれる仕上げに。チョコレート好きの方にはぴったりです。

【料金】¥4,600 【サイズ】直径 15cm



ブッシュ・ド・ノエル ブラックフォレスト

グリオットチェリーが鮮やかなチェリーフィリングと香り高いキルシュのクリームをチョコレートムースで包んだケーキは、まさに極上の口どけ。口に入れると、芳醇なカカオの香りと、甘酸っぱいチェリーの風味が広がります。ドイツの森をイメージしたメルヘンな雰囲気も漂うケーキです。

【料金】¥4,600 【サイズ】長さ 18cm



ブッシュ・ド・ノエル モンブラン

風味豊かなチョコレートクリームとマロンのクリームを二層に重ねたケーキ。しっとり焼き上げたアーモンド風味の生地にはアーモンドのキャラメリゼが香ばしい。たっぷりの和栗のクリームに上品なラム酒の香りが華やかな、マロン好きにはたまらない一品です。

【料金】¥4,600 【サイズ】長さ 18 cm



クリスマス デリ

■スペシャル・シュトーレン

ドイツの伝統的なクリスマス醗酵菓子シュトーレン。ドライフルーツやマジパンを入れて焼き上げた生地は、外側がサクサク、中はしっとりとした食感が人気のウェスティンホテル東京オリジナルです。

【料金】¥2,500 【サイズ】長さ 約 12cm



■パネトーネ

クリスマス時期に食されるイタリア発祥のスイートブレッドは、バターと卵、アーモンドを用いた甘い生地、柑橘類のドライフルーツを加えて仕上げられています。甘くふんわりとした柔らかな口当たりです。

【料金】¥1,600 【サイズ】直径 約 10cm

■クリスマス・ロースト

【料金】ローストターキー ¥10,000 3種のソース(クランベリー、マスタード、グレイビー)付き
 ローストチキン ¥5,000 2種のソース(マスタード、グレイビー)付き

クリスマスケーキやスイーツなどのご予約、お引渡しの詳細は以下の通りです。

【ご予約・お問い合わせ先】「ウェスティン デリ」1F 03-5423-7778 (10:00~23:00)
 【ご予約締切日】12/18(木) 18:00 必着
 【お引渡し日】12/20(土)~25(木) 11:00~21:00
 【お引き渡し場所】1階ロビー 「ジンジャーブレッドハウス」内

【エグゼクティブパストリーシェフ 鈴木一夫 プロフィール】

1967年、神奈川県生まれ。2000年に「ウェスティンホテル東京」エグゼクティブパストリーシェフに就任。レストランやラウンジ、宴会など全ての“パストリーアイテム”の指揮をとる。ヨーロッパの伝統菓子から、独創性あふれるオリジナルスイーツまで幅広いレパートリーをもち、日々、新商品の開発に余念がない。同ホテル「ザ・テラス」のデザートブッフェを手がけ多くのスイーツファンを魅了している。訪れる人を喜ばせたい一心で、挑戦し続ける鈴木のスウィーツには、リピーターも多く、シュークリームやスフレなど定番の人気商品をはじめ、季節ごとの新商品も好評を得ている。



ウェスティンホテル東京について

緑豊かな洗練された街、恵比寿に位置するウェスティンホテル東京は、日本を代表するヨーロッパスタイルのホテルです。ウェスティンのグローバルなブランドミッション“*For a better you.*”に基づき、ご来館のお客様にご到着時よりもすがすがしい気分でご出発いただきたく、心身の安らぎと活力を与える数々の独自のプログラムを提供しております。大きな窓を備えたヨーロッパスタイルの全客室(438室)には、ウェスティンホテル&リゾートが安眠を追求し、雲の上の寝心地と称される「ヘブンリーベッド」で、快適な睡眠をお約束いたします。また、ホテル内には個性豊かな5つのレストランと3つのバー/ラウンジの他、本格的スパ「ル・スパ・パリジエン」では心身のリラクセスに役立つ極上のスパメニューをご提供しております。

大理石の大きな柱を特徴とするロビーや館内随所に点在するブロンズ像、絵画、タペストリーなどの数々の美術品はヨーロッパスタイルをさらに演出しています。また、ホテルの敷地内には、英国のチェルシーフラワーショーで6つのゴールドメダルを獲得した世界的にも有名な景観アーティスト 石原和幸氏デザインによる、都会の中の緑のオアシス「ウェスティン ガーデン」があり、四季折々に異なる景観をお楽しみいただけます。