

ロイヤルパークホテル Christmas2014
厳しい審査を勝ち抜いた社内コンテスト優勝・入賞作品を商品化！
お菓子の家など聖夜を彩るクリスマスケーキ販売のご案内
ただいまご予約承り中！ 12月22日(月)～25日(木):お渡し・店頭販売

ロイヤルパークホテル（所在地：中央区日本橋蛸殻町2-1-1、総支配人：南 安）では、12月21日（日）まで、2014年クリスマスケーキのご予約を承っております。毎年メディアの注目度も高く、お客様からも好評の「ヘキセンハウス（お菓子の家）」をはじめ定番のクリスマスケーキに加え、社内クリスマススイーツコンテストで優勝・入賞した作品を商品化、新作として販売いたします。社内コンテストは、毎年恒例の企画で、今年も若手から経験豊富なベテランまで各々のパティシエのアイデアと感性が光るスイーツが出品されました。社長はじめ各部門長、女性社員による厳しい審査の結果、調理部ペストリー調理の須藤勇輝の「ラ・シェルプリーズ」が優勝。予約のみの限定販売にてご用意いたします。美しいデザインと選び抜かれた味わいの新作もぜひこの機会にお楽しみください。

【クリスマスケーキ2014 概要】

■子どもの頃に夢見たお菓子の家を聖夜に
ーヘキセンハウス（お菓子の家）【60個限定】ー
シナモンパウダーを主体にしたスパイシーなクッキー生地をクリスマスの雰囲気たっぷりに仕上げました。

【ご料金】10,000円（税込10,800円）要予約
12月1日よりお持ち帰りいただけます。



■新作「優勝作品」

ーラ・シェルプリーズー 【50個限定】

ビターとホワイトの二つのブラウニーを交互に重ね、ミルクチョコレートのクリームでコーティングしてからキャラメル風味のチョコで覆いました。

【ご料金】3,500円（税込3,780円）要予約



※Champion
調理部ペストリー調理
須藤 勇輝（写真中央）
写真はクリスマススイーツコンテスト表彰式の様子



【その他のクリスマスケーキ Christmas Cake Selection】

■新作：準優勝作品 **ーブール・ド・ノエルー** 【50個限定】

チョコレートのサブレにホワイトとビターの二つのチョコレートを組み合わせました。

甘酸っぱいフルーツと一緒に楽しみください。

【ご料金】4,000円（税込4,320円）要予約



■新作：入賞作品



ークグロフ・リースー

生キャラメルを土台にしてピスタチオ、クルミ、ヘーゼルナッツを組み合わせたリース型のチョコレートクグロフです。

【ご料金】要予約
2,500円（税込2,700円）

■新作：入賞作品



ースノードームー

アーモンドクリームで焼き上げたサブレにピスタチオと赤いフルーツムースを重ね、ホワイトチョコレートクリームで覆いました。

【ご料金】要予約
3,500円（税込3,780円）

★コンテスト入賞作品に加え、定番のクリスマスケーキも豊富なラインナップ

ーしっとりスポンジの苺のショートケーキー **ーモンブランー**



今年もまた改良を重ねたスポンジと生クリームでさらに美味しくなりました。【ご料金】

L:4,000円
(税込4,320円)
M:2,500円
(税込2,700円)



軽い食感のクッキーに甘酸っぱいカシスジャムとたっぷりのマロンクリームを絞りました。

【ご料金】3,000円
(税込3,240円)



ーブッシュ・ド・ノエル (チョコレートケーキ)ー

チョコレートのロールケーキにイタリア産のマロンを巻き、表面にチョコレートケーキを吹き付けて仕上げました。

L:4,000円（税込4,320円）
M:2,500円（税込2,700円）



その他、「シュトーレン」<ドライフルーツやナッツがいっぱい入ったドイツ伝統のパン菓子>:2,800円（税込3,024円）>や、「ブリオッシュ・ド・ノエル」<700円（税込756円）>もご用意がございます。パティシエが丹精を込めて作り上げた、美しいクリスマスケーキをぜひご賞味ください。

●ご予約期間：2014年10月1日（水）～12月21日（日） 受付時間10:00～18:00

※受け取り日の5日前までにご予約ください。

●お渡し期間：2014年12月22日（月）～12月25日（木）

ヘクセンハウス、シュトーレンは12月1日（月）よりお渡し

<一般の方のお問い合わせ・ご予約>

ロイヤルパークホテル B1F デリカデッセン「ロイヤルデリカ」TEL 03-3667-1111(代)