

報道関係各位

2017年10月3日

クリスマスを華やかに彩る「My jewelry box ～私の宝物～」  
**2017年 東急百貨店のクリスマスケーキ**  
**10月12日(木)から各店でご予約スタート!**

株式会社東急百貨店



東急百貨店(以下、当社)は各店で、10月12日(木)からクリスマスケーキの予約を開始します。今年の東急百貨店のクリスマスケーキのテーマは「My jewelry box ～私の宝物～」。記念日のリングや特別なアクセサリなど大切なものが詰まった宝石箱、きらきらと輝く記憶や大切な思い出が詰まった宝箱をイメージし、華麗なデコレーションとこだわりの味で、愛と夢が詰まったケーキを取り揃えました。

また、昨年大きく伸ばしたネット受注のさらなる拡大に向け、ネット限定商品を15型追加するほか、ファッションマガジン「THE SCRAMBLE」ではクリスマスケーキカタログができるまでのストーリーを連載コラム形式で公開します。

宝物のように、クリスマスの夢をきらめかせるケーキとともに、大切な人々と特別なひとときをお過ごしください。

**【 クリスマスケーキ予約 概要 】****予約期間:**10月12日(木)～12月17日(日)**お渡し期間:**12月23日(土)～25日(月)

本店、東横店、吉祥寺店、たまプラーザ店、町田東急ツインズ、日吉東急アベニュー、二子玉川 東急フードショー、レ・シ・ピ青葉台

■取り扱い点数:87型(うち、東急百貨店限定35型、ネット限定15型)

(参考) 本日、この資料は東商記者クラブにお届けしています。

&lt;本リリースに関するお問い合わせ先&gt;

株式会社東急百貨店 経営統括室 秘書広報部 電話:03-3477-3103

【別紙】

**ジュエリーボックス** ~宝物のように、クリスマスの夢をきらめかせるケーキ~

＜アンヴデット＞

オレオル(Ø15cm) 5,184円 **東急百貨店限定**

カフェがひしめく人気エリア、清澄白河にて、独創的なスイーツで注目を集める森大祐シェフの美味。イチゴとホワイトチョコレートのムースに、いちごのジュレやピスタチオのブリュレをあわせました。



＜パティスリーレザネフォール＞

エミスフェール(Ø15cm) 4,860円 **東急百貨店限定**

名店を率いる菊地賢一シェフのスペシャリテ。ショコラのドームに覆われたビターなスフレオショコラとベリーのケーキに、別添えのベリーソースを溶かしていただく新趣向です。

＜オクシタニアル＞

ルビー(22×10×4cm) 5,400円 **東急百貨店限定**

M.O.F(フランス最優秀職人)に輝いたステファン・トリアン氏の感性と、中山和大シェフの技が融合する名店。チョコレートムースにフランボワーズゼリーをアクセントにした、デコレーションも斬新なケーキです。



＜ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ＞

クールショコラ フランボワーズ(Ø14cm)

5,400円 **東急百貨店限定**

ホテルが誇るエグゼクティブ・シェフパティシエ、徳永純司氏がうみだしたラグジュアリーなハート形のケーキ。口どけの良いムースショコラとフランボワーズの酸味、さらにさまざまな触感が楽しめる美味です。



<アディクト オ シュクル>

ノエル アン ローズ(Ø15×12cm) 6,696円 **東急百貨店限定**

ラズベリー風味のバタークリーム、ラズベリー蒸留酒のかおるアーモンドのスポンジ生地とラズベリー。シェフにとっての宝物であるフランス菓子を、見た目はクリスマスらしく、愛らしく仕上げました。



<ル・コフレ・ドゥ・クーファン>

ノエル・ルージュ(Ø15cm) 5,940円 **東急百貨店限定**

「特別な日の、大切な人のためのケーキ」をテーマにする武幸子シェフの華麗な美味。カマンベールのバイクドチーズケーキといちご入りのマスカルポーネムースを、ラズベリーのグラサージュでつつみました。



**魅惑のショートケーキ** ~いちごにこだわり、デコレーションにも技を凝らした、ショートケーキ~

<ホテル雅叙園東京>

嘉山農園の苺ショートケーキ(Ø15cm)

8,000円 **東急百貨店限定**

今年、装いも新たに生まれ変わった<ホテル雅叙園東京>のペストリーショップ<栞杏1928>から、横須賀・嘉山農園が育てた酸味と甘みのバランスが絶妙ないちごを使ったケーキ。扇や手毬チョコレートを添えた、和の趣あるデコレーションも斬新です。



<ロイヤルパークホテル>

しっとりスポンジのクリスマスショートケーキ(14×14×10cm)

4,860円 **東急百貨店限定**

ラズベリーシロップを加えて焼き上げた、しっとりとしてきめ細かなスポンジで、たっぷりの生クリームといちごをサンド。日本橋の人気ホテル自慢の、甘さひかえめで軽やかな口あたりのショートケーキです。



**パーティーサイズ**

<アニバーサリー>

Dear Christmas(Ø19cm) 10,800円 **東急百貨店限定**

たくさんのいちごの上に飾られた大きなリボンが印象的。記念日のケーキにこだわる本橋雅人シェフの名店が、自慢のデコレーションの技を駆使して仕上げました。



<京橋千疋屋>

エスペシャリー・フォー・ユー(17×17.5×6cm) 10,800円

老舗フルーツ専門店が選び抜いたいちごにブルーベリー、フランボワーズを贅沢に盛り付け、周りにホワイトと苺のチョコレートを飾り付けました。パーティーにもおすすめの大きめのケーキです。



**ネット限定**

<アニバーサリー>

Royal Christmas(上段 Ø13cm、下段 Ø20cm) 16,200円

大きなリボンと2段重ねが華やかなショートケーキ。しっとり感と口どけの良さが好評のスポンジとたっぷりのいちごを使って仕上げました。



<ダロワイヨ>

マカロンドーム(Ø16cm) 10,800円

ジェノワーズショコラにミルクチョコレートのシャンティとヴァニラのクリームを閉じ込め、外側をミルクチョコレートのバタークリームで包んだ土台に、6種類のマカロンを貼り付けたドーム型のマカロンのケーキです。



ファッションマガジン「THE SCRAMBLE」  
～【女性バイヤー奮闘記】クリスマスケーキ商戦～  
10月9日(月・祝)から順次公開予定

パティシエと当社バイヤーによるクリスマスケーキのテーマの打ち合わせから、試作、撮影まで、クリスマスケーキカタログができるストーリーを、ファッションマガジン「THE SCRAMBLE」で紹介します。宝物のようなクリスマスケーキが誕生した裏側をお楽しみいただけます。

URL : <http://shibuya-scramble.tokyo/ss/>