

報道機関各位
 プレスリリース

 2017年9月29日
 株式会社 阪急阪神ホテルズ
 第一ホテル東京

宝石箱のようなケーキから、料理に見立てたびっくりケーキまで多彩に勢揃い

Christmas Cake 2017

第一ホテル東京 10月2日(月)より予約受付開始

第一ホテル東京(東京都港区新橋1-2-6 総支配人 えやま やすひろ 江山 恭弘)の1階パティスリー「ル・ド・ブリク」では、10月2日(月)より各種クリスマスケーキのご予約を受付いたします。人気のショートケーキや、すべてチョコレートでできた宝石箱のようなケーキ、料理に見立てたびっくりケーキまで多彩に取り揃えております。サイズも2名様でお召上がりいただける小さいものからファミリー向けのものまで、各種ご用意しておりますのでご利用人数やシーンに合わせてお選びいただけます。



- ① **“デコレーション・ノエル”** 5号(直径15cm) 4,320円 ※4号(直径12cm~各サイズあり)
 口当たりのよいシフォンケーキに苺をサンドしたショートケーキ。一番人気のクリスマスケーキです。
- ② **“コフレ・オ・トレゾール”** **限定10台** 15,000円
 フランス語で「宝石箱」という意味。チョコレートでかたどったボックスを開けると、色とりどりのクリスマスモチーフが。フランス ヴァローナ社のチョコレート「カライブ」とフランスのシャンパン「ドン ペリニオン」を使用しております。
- ③ **“クローンヌ・ド・ノエル”** 3号(直径9cm) 2,400円
 コーヒー風味のチョコレートムースに、キャラメルクリームと酸味の効いたオレンジゼリーが大人な味わい。お二人用にぴったりのサイズです。
- ④ **“ガトー・ローストチキン”** 2,160円(写真奥) / **“ロースト・ビーフ・ノエル”** 2,700円(写真手前)
 クリスマスにはチキンとローストビーフでパーティを!…実はびっくりあま〜いクリスマスケーキ。アップルパイと洋梨のパイをローストチキンに、木苺のムースとコーヒー風味のロールケーキをローストビーフに見立てました。

【ご予約期間】 10月2日(月)~12月24日(日) 正午

【お引渡し期間】 12月1日(金)~12月25日(月)

【お問い合わせ】 TEL (03) 3596-7569 パティスリー「ル・ド・ブリク」まで

※料金はいずれも消費税込み。 ※写真はすべてイメージです。

この件のお問い合わせは、第一ホテル東京 営業企画担当/高橋 恵、橋間 憲司、田島 麻衣子

TEL (03) 3596-7779 FAX (03) 3596-7724

E-mail: info@daiichihotel-tokyo.com ※記載の写真データをご用意しております。