

報道関係各位

2018年9月18日

幸せな気持ちがあふれる日「LOVE ～愛があふれるクリスマス～」

2018年 東急百貨店のクリスマスケーキ
10月11日(木)から各店で予約開始!

株式会社東急百貨店



東急百貨店(以下、当社)は各店で、10月11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「LOVE ～愛があふれるクリスマス～」。家族や友人、恋人、大切な人と、さまざまな気持ちを通わせるクリスマスを華やかに彩るクリスマスケーキがそろいました。パティシエの愛情と技が込められた、特別な日のケーキとともに、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11日(木)～12月16日(日)

お渡し期間:12月23日(日・祝)～25日(火)

店舗: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:73型(うち、東急百貨店限定31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。

<本リリースに関するお問い合わせ先>

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】

♡ハートのクリスマスケーキ♡

＜パティスリー ヨシノリアサミ＞

ロイヤルハート(Ø12cm) 4, 536円 **東急百貨店限定**

フランス・アルザス地方で活躍してきた浅見欣則シェフが、日本でその技を披露。マドレーヌ生地とプラリネ、濃厚なチョコレートムースに、甘酸っぱいハートの形のケーキです。



＜メゾンジブレー＞

ノエル フリッソんルージュ(Ø17cm)

5, 400円 **東急百貨店限定**

スイーツのワールドカップで日本代表チームのキャプテンとして優勝するなど、数々の賞に輝く江森宏之シェフの美味。レモンが香るムースとベリーを組み合わせ、クリームを花のように飾りました。



＜ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ＞

フロマージュノエル(Ø14cm) 5, 501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、徳永純司氏が生み出したエレガントなケーキ。口どけ良く、さっぱりとしたレアチーズケーキとベリーの酸味、そしてサブレなどさまざまな食感の違いも楽しめます。



＜アステリスク＞

カルム(Ø16cm) 5, 500円 **東急百貨店限定**

世界のコンクールで活躍し、アートのように華麗なスイーツで名高い和泉光一シェフ。3種類のベリーを使い、ホワイトチョコレートをベースにしたアントルメをご用意しました。彩も形も可愛いケーキです。



<クラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション>

ノエル フランボワーズ エ ショコラブラン(Ø14cm)

5,832円 **東急百貨店限定**

甘酸っぱいフランボワーズのジュレをしのばせたベリーのピューレ入りホワイトチョコレートの滑らかなムースに、フィヤンティエヌの食感がアクセント。フレンチの巨匠の感性が息づく、華やかな味わいです。



<ダロワイヨ>

クール ヴァニニュー フレーズ(14×13×5cm)

4,320円 **東急百貨店限定**

フランスの美食文化に歴史を刻む名門が、クリスマスの愛をハート形のケーキで表現。ピンクのビスキュイやヴァニラクリーム、いちごのコンポート、ホワイトチョコレートで固めたサブレをサンドしました。



モチーフのクリスマスケーキ

<アンヴェデット>

エマブル(15.5×15.5×5cm) 5,184円 **東急百貨店限定**

いちご、ラズベリー、ブラックベリーのジュレの酸味と、バニラクリームの上品な甘みのハーモニー。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が贈る美味です。



<パッション ドゥ ローズ>

ローズブーケ(Ø15cm) 7,350円 **東急百貨店限定**

注目パティスリーの田中貴士シェフ自慢のスペシャリテ、深紅のバラのケーキ「ローズ」を束ね、ブーケに見立てました。クリームチーズとフランボワーズの風味を、バラのコンフィチュールが引き立てます。



<パティスリー レザネフォル>

ヴォワイヤージュ ド ノエル(15×10×18cm)

5,400円 **東急百貨店限定**

ハンドバッグをかたどったショコラのケースを開けると、中にはミックスベリーに彩られたチーズケーキ。レトロモダンなフランス菓子にこだわる菊地賢一シェフが手掛けた、遊び心あふれる美味です。



<アニバーサリー>

クリスマスの兵隊さん(Ø16cm) 5,616円 **東急百貨店限定**

記念日を彩るケーキ作りで知られ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た、夢が広がるケーキ。おもちゃの兵隊さんをメインに、いちごや生クリームですてきに飾りました。



<オクシタニアル>

アムルーズ(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・トレアン氏の感性と、中山和大シェフの技が融合する名店のケーキ。チョコレートのクリームやムース、サブレの食感にオレンジの酸味がアクセントです。



<ハイアット リージェンシー 東京>

アダムとイヴ(Ø15cm) 4,860円 **東急百貨店限定**

アダムとイヴのりんごをモチーフにし、新宿のラグジュアリーホテルがお届けするこだわりの美味。滑らかなラズベリークリームとジューレ、チョコレートビスキュイを、濃厚なチョコレートムースで包みました。



いちごを贅沢に使ったクリスマスケーキ

<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**

<ホテル雅叙園東京>が誇る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を用意しました。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>

クリスマスフルーツバスケット(Ø18cm)

8,424円 **東急百貨店限定**

パイ生地を持ち手や網目のような生クリームのデコレーションでバスケットに見立てた、大人数用のショートケーキ。きめ細かなスポンジで生クリームといちごをサンドし、果実を鮮やかに飾り付けました。

[果実:いちご、オレンジ、ブルーベリー]



いろいろな味が楽しめるクリスマスケーキ

〈エスプリ・ドゥ・パリ〉

ノエル・トロワ(Ø15cm) 4,212円 **東急百貨店限定**

フルーツたっぷりのショートケーキと、バニラババロア入りのチョコレートケーキ、そしてベリーのジュレをしのばせたチーズケーキ。人気パティスリーが趣向を凝らした、3種類のケーキを組み合わせました。



糖質を抑えたクリスマスケーキ

〈モンサンクレール〉

ノエルトリロジー(Ø14cm) 5,400円 **東急百貨店限定**

辻口博啓シェフが開発した砂糖不使用のチョコレート「ショコラユニバース」や、小麦ふすま粉を使って糖質を抑えたケーキ。3種類のショコラとコーヒーを合わせ、深みのある味わいに仕上げました。



冷凍配送クリスマスケーキ

〈メゾンジブレー〉

フルールドポノムネージュ(15×15×12cm)

6,000円[配送料込] **東急百貨店限定**

アントルメグラッセの名手として知られる江森宏之シェフが手掛けた楽しいおいしさ。マスカルポーネジェラートやいちごとバニラアイスで仕上げたかわいいスノーマンです。



〈アニバーサリー〉

森のクリスマス(Ø16cm) 5,400円[配送料込]

クリーミーで優しい味わいのティラミスの中に、カットしたいちごとベリーのジュレ。記念日のケーキ作りで知られる本橋雅人シェフの名店が自慢の技を駆使した、デコレーションもすてきなケーキです。



以上