

2019年9月20日

クリスマス華やかに彩る「Strawberry Magic! ～真っ赤ないちごでドレスアップ～」

2019年 東急百貨店のクリスマスケーキ

10月10日(木)から各店で予約開始!

インターネット承り: 10月3日(木)0時～12月16日(月)17時

株式会社 東急百貨店



東急百貨店(以下、当社)は各店で、10月10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「Strawberry Magic! ～真っ赤ないちごでドレスアップ～」。いちごの魅力を存分に味わえる、甘くて美しいクリスマスケーキがそろいました。また、今年はクリスマスを待つアドベントスイーツ、シュトーレンもご用意しました。

特別な日を華やかに彩るケーキを囲み、大切な人々と笑顔が集う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10日(木)～12月17日(火)

※インターネット承り: 10月3日(木)0時～12月16日(月)17時

○お渡し期間: 12月23日(月)～25日(水)

○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、青葉台 東急フードショー

(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】

ストロベリーマジック！

＜ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ＞
ノエル・フレジェ(12×12×10cm) 5,600円

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華麗なケーキ。いちごとバナナ風味のクリームをアーモンドのスポンジでサンドし、エレガントなチョコレート細工を飾りました。

東急百貨店
限定



東急百貨店
限定

＜オー・ギャマン・ド・トキオ＞
ベリーparty フロマージュ(Ø15cm)

4,320円

独創的な美味で知られる木下威征シェフの名店が贈るレストランデザート。レアチーズムースとスフレチーズを重ね、ベリーピューレのゼリーを忍ばせました。洗練されたデコレーションも魅力です。



東急百貨店
限定

＜オテル・ドゥ・ミクニ＞
赤と白のカラークリスマス(Ø15cm)

5,940円

素材の力を生かききる、日本を代表するフレンチの巨匠 三國清三シェフの名店から。いちごと生クリーム、定番の組み合わせをアレンジし、いちごのみずみずしい味わいを伝えるケーキに仕上げました。



東急百貨店
限定

＜ダロワイヨ＞
フレーズ カデナ(12×12×6cm)

4,320円

フランスの美食文化に歴史を刻む名門が、いちごの魅力を表現したケーキ。ジェノワーズ生地をいちごシロップに浸し、いちごのコンポートやムースなどを重ね、チョコレートの鍵と鍵穴を飾りました。



東急百貨店
限定

＜イルフェジュール＞
クール ノエル ルージュ(16×16×6cm)

4,536円

エクアドル産チョコレートのムースをいちごのムースで包み、フィヤンティーンが食感のアクセント。世界から厳選した素材の個性を尊重し、その魅力を引き出す宍戸哉夫シェフならではの美味です。

ホテル・レストランの逸品



東急百貨店
限定

＜クラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション＞
ノエル フレーズミニオン(Ø14cm)

5,832円

甘酸っぱいいちごのムースにジュレ、フィヤンティーヌやビスキュイ、いちごとフランボワーズのさまざまな味わいや香りが楽しめる、フレンチの巨匠のエスプリを守り継ぐ華やかなケーキです。



東急百貨店
限定

＜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
(16.5×11.5×10cm) 4,860円

ラズベリーシロップを加えて焼きあげた、しっとりとしてきめ細かなスポンジで、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、甘さ控えめで軽やかな口当たりのショートケーキです。



東急百貨店
限定

＜ザ・キャピトルホテル 東急＞
フレーズ ノエル(Ø15cm)

5,400円

ジュレ、レアチーズ、果実のシロップ、コンフィチュール。いちごの魅力をさまざまなテクスチャーで存分に表現しました。ホテルのシェフパティシエ 安里哲也氏が生み出した華麗なる美味です。



東急百貨店
限定

＜ハイアットリージェンシー 東京＞
ストロベリーナイト(Ø15cm)

4,860円

ラズベリーの酸味と香りを、軽やかないちごのムースで包みました。ピスタチオの生地が食感のアクセント。新宿のラグジュアリーホテルがお届けする、やさしい果実の味わいです。

パーティーサイズ



東急百貨店
限定

＜アニバーサリー＞
Chiristmas silvery world(Ø20cm)

10,800円

白く静かな世界に響き渡る、可愛いゴスペルシンガーたちの歌声が聞こえてきそう。記念日のケーキづくりにこだわる本橋雅人シェフの名店が技を駆使した、大人数で召し上がれるサイズのケーキです。



＜果実園 リーベル＞
イチゴズコット(Ø21cm)

12,787円

フレッシュないちごをぜいたくに使った果実満載のケーキです。いちごの割合はケーキ全体の約30%。食べごろを見極めた果物にこだわり続ける、人気フルーツパーラーならではの美味をお届けします。

家族に広がる笑顔のクリスマス



東急百貨店
限定

＜白髭のシュークリーム工房＞

トロのいちごムースタルト(Ø15cm) 4,860円

トロのクリスマスケーキ(14.5×14.5×14.5cm) 4,860円

スタジオジブリ公認のパティスリーで人気を呼ぶ、トロをかたどったシュークリームを主役にした楽しいデコレーション。いちごのショートケーキと、いちご&ピスタチオのムースタルトをご用意しました。



東急百貨店
限定

＜エスプリ・ドゥ・パリ＞

ノエル・トロワ(Ø15cm) 4,644円

フルーツたっぷりのショートケーキ、キャラメルチョコガナッシュのチョコレートケーキ、そしてベリージュレをしのばせたチーズケーキ。人気パティスリー自慢の3種類のケーキを組み合わせました。

冷凍配送クリスマスケーキ

[お届けは12月23日(月)・24日(火) ※予約承りは12月13日(金)まで]



＜アニバーサリー＞

Fun Christmas(Ø16cm)

5,724円[配送料込]

マスカルポーネムースの中に完熟いちごといちごのジュレをしのばせたやさしい味わい。ほのぼのとしたデコレーションも素敵です。



＜ミュゼ・ドゥ・ショコラ テオプロマ＞

キャラメルオレンジ(Ø15cm)

4,968円[配送料込]

オレンジコンフィの酸味とほろ苦さが、キャラメル風味のバタークリームやキャラメル生クリームと絶妙に調和するおいしさです。



＜カラベル＞

クリスマスアソート(Ø15cm)

4,212円[配送料込]

濃厚なカマンベールやゴルゴンゾーラ、果実の風味が爽やかなレアチーズなど、6種類のチーズケーキを組み合わせました。

シュトーレン

[12月から順次配送します ※予約承りは12月15日(日)まで]



＜デメル＞

クリスマスシュトーレン

(14.5×23cm) 3,024円

ラム酒に漬け込んだドライフルーツを、スパイシーな生地に加えて焼きあげた、風味豊かな味わいです。



＜ピエール・エルメ・パリ＞

シュトレン(20×10cm)

4,644円[配送料込]

レモンピールやレーズン、カルダモンなど、ドライフルーツとスパイスがたっぷり。シナモンシュガーをまとうせました。



＜モンサンクレール＞

シュトーレン(13×7cm)

2,601円

クランベリーやアプリコット、白いちじくにプルーン、メロン、チェリーなど、ドライフルーツたっぷりのシュトーレンです。

以上