

CONRAD[®]

TOKYO

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】
コンラッド東京
マーケティング コミュニケーションズ
谷端理絵 徳田依子 羽根昌紀
TEL: 03-6388-8500
FAX: 03-6388-8244

Email: ConradTokyo_PR@conradhotels.com

コンラッド東京、11/1 よりクリスマスケーキ&ホリデースイーツの予約を開始 アールグレイ香る至福のちどけの紅茶のムースケーキや莓がなだれる「あまおう」のショートケーキ コンラッド・ベアのお家「ヘクセンハウス」やシュトーレンも



アールグレイ香る「メルヴェイユ ドール」



雪崩れるベリー「ノエル フレーズ」

【2017年9月27日】コンラッド東京(東京都港区、総支配人ニール・マッキネス)では、11月1日(水)より、クリスマスケーキとホリデースイーツの予約を開始します。今年7月に新たにパストリーシェフに就任した、岡崎正輝をはじめとするパストリーチームが選りすぐりの素材を使い、ひとつひとつ丁寧に創りあげる珠玉のスイーツです。今年のクリスマスケーキコレクションは、艶やかなブライトピンクが美しい、アールグレイの高級茶葉を贅沢に使用した、ホワイトチョコレートムースのケーキ「メルヴェイユ ドール(Merveilles d'or)」に、昨年、コンラッド東京史上最高のクリスマスケーキの売上を記録した、莓がなだれる「あまおう」のショートケーキ「ノエル フレーズ」の2種類をご提供します。また、コンラッド東京のマスコット「コンラッド・ベア」のセカンドハウスというコンセプトで作ったお菓子の家「ヘクセンハウス」も再登場するほか、毎年定番のシュトーレンやパネトネなど、バラエティ豊かなホリデースイーツもご用意します。



アールグレイ香る至福のちどけ「メルヴェイユ ドール(Merveilles d'or)」
直訳すると「黄金の不思議」という名のこのケーキは、優雅な香りのアールグレイのクリームとロトけなめらかなホワイトチョコレートムースのシンプルながらも味わい深い一品。レシピ開発にあたり、岡崎が徹底的に紅茶のテイストリングを繰り返しセレクトしたのは、私の高級ティーメンとして知られる「テodor (THEODOR)」の秀逸なベルガモットの香りと余韻が心地良い「アールグレイ ロイヤル」。ピスタチオのビスキュイ(スポンジ生地)とヘーゼルナッツのヌガティーヌをベースに、この茶葉を濃く抽出したクリームやホワイトチョコレートを使用したアールグレイのムース、そしてアクセントにシングルオリジンチョコレートとオレンジの自家製コンフィチュールのクリームを忍ばせました。なめらかなロトけや風味、食感、舌触りなど、細部に至るまで綿密に計算さ

れており、それぞれのアイテムがアールグレイの格調高い香りを引き上げ、爽やかな余韻の楽しめる上質なケーキに仕上げました。スタイルある大人のホリデーにふさわしい、岡崎のコンラッド・スタイルのクリスマスケーキをぜひご賞味ください。

【直径 15cm | 6,500円 | 80個限定 | 要予約】



雪崩れるベリー「ノエル フレーズ」

昨年好評を博した、「あまおう」苺やブルーベリー、ラズベリーなどをふんだんにあしらったショートケーキ。今年はより多くの皆さまにお楽しみいただけるよう、2つのサイズでご提供します。ふわふわのスポンジケーキの間にはたっぷりのホイップクリームと「あまおう」苺をサンド。ギフトボックスのような側面はホワイトチョコレートでできています。ホリデーシーズンの高揚感と華やかさを表現したケーキです。

【直径 15cm | 6,800 円 | 50 個限定 | 要予約】

【直径 12cm | 5,100 円 | 100 個限定 | 要予約】



コンラッド・ベアのお家「ヘクセンハウス」

ヨーロッパの家庭ではクリスマスシーズンの定番となっているジンジャーブレッドを基本素材として作ったミニチュアの家「ヘクセンハウス」。コンラッド東京の「ヘクセンハウス」は、コンラッド東京に住む「コンラッド・ベア」のセカンドハウスをイメージして創りました。家の中には、ミルクとビターチョコレートのチョコレートが3個ずつ入っています。屋根を外して、ひみつのサプライズプレゼントを見つけてください。

【直径 14cm | 5,200 円 | 30 個限定 | 要予約】

シュトーレン

毎年ご好評をいただいているコンラッド東京オリジナルシュトーレンです。じっくり漬け込んだドライフルーツと本場ドイツのマジパンの香りを楽しめる本格派のシュトーレンで、クリスマスギフトとしても最適です。【3,200 円 | 100 個限定 | 予約可】

パネトーネ

イタリアの伝統的クリスマスブレッドで、数種類のドライフルーツを刻み混ぜ込んで焼き上げたパネトーネは独特の味わいと歯ざわりを楽しんでいただけます。【2,100 円 | 50 個限定 | 予約可】

クリスマスケーキ&ホリデースイーツ 概要

会場: コンラッド東京 28 階 オールデイダイニング「セリーズ」

期間: ご予約受付 11 月 1 日(水)～ 12 月 18 日(月)

お引渡し 12 月 1 日(金)～ 12 月 25 日(月) 13:00～21:00

ご予約・お問い合わせ: [公式サイト](#) または 03-6388-8745 (レストラン予約) ※ケーキは引渡し日の 3 日前までに要予約



パストリーシェフ 岡崎正輝 (おかざき・まさき)

長年にわたるホテルでの経験と高い技術力を活かし、アフタヌーンティーをはじめ、クリスマスケーキや焼き菓子など館内にて販売するスイーツを監修。また、宴会場にて実施されるイベントや披露宴などで提供するデザートほか、ウエディングケーキの制作にも携わる。

1979年、広島県生まれ。製菓専門学校を卒業後、1999年リーガロイヤルホテル入社、パストリー部門にてキャリアをスタート。その後グランド ハイアット 東京ではパストリー副料理長として従事した。高度な技術と高い感性を持ち、その後、国内外様々な製菓コンクールにて権威ある賞を獲得。2012年3月には、国際的に有名な製菓コンクール「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ2012」にて優勝。精巧な技を駆使した飴細工 (sucre d'art) を得意とし、パストリーシェフとして数々の名スイーツを発表。2014年からはアンダーズ 東京のパストリーシェフを務め、パストリーブティックの売上げにも寄与した。2017年7月1日、コンラッド東京 パストリーシェフに就任。

※表示料金に別途消費税を頂戴します。

※表示の内容および料金は、仕入れ状況により、予告なく変更になることがあります。

※画像はイメージです。

コンラッド東京について

銀座からほど近い汐留に位置し、浜離宮恩賜庭園、レインボーブリッジ、東京湾のパノラマビューを見渡す、和のモダンデザインがコンセプトのコンラッド東京。スタンダードルームでも都内最大級の48㎡を誇る広々とした290の客室、活気溢れる4つのレストランとバー&ラウンジ、最新鋭の設備を備える大・中・小の宴会施設、スパ、プール、フィットネスが備わった、1400㎡の面積を有する「水月スパ&フィットネス」などの充実した施設を擁しています。『ミシュランガイド東京』をはじめ、『コンデナスト・トラベラー“ゴールド・リスト”』や、『トリップ・アドバイザー“トップ25ホテルズ”』など国内外で常にトップの評価を獲得し続けています。コンラッド東京に関する詳細はwww.conradtokyo.co.jpをご覧ください。また、フェイスブックwww.facebook.com/conradtokyoやインスタグラムhttps://www.instagram.com/conrad_tokyo/、ツイッターwww.twitter.com/conradtokyoでも情報を配信しています。

コンラッド・ホテルズ&リゾーツについて

ホスピタリティ業界のグローバルリーダーであるヒルトンの1ブランドとして、世界5大陸に32のホテルを展開している[コンラッド・ホテルズ&リゾーツ](http://www.conradhotels.com)は、ビジネス、日々の生活、そして人生の喜びをシームレスに楽しむ次世代のスマート・ラグジュアリー・トラベラー向けのデスティネーションです。コンラッドは、1時間、3時間、5時間でその街と出逢える旅のプランをウェブサイト(www.stayinspired.com)で提供し、お客様の感性をインスパイアします。また、ヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](http://www.hilton.com)を通じて、事前チェックイン、客室の選択、ルームサービスのオーダー、チェックアウトなどのコンラッド・コンシェルジュのサービスをお楽しみいただけます。コンラッドのご予約はこちらから。www.conradhotels.com, <https://itunes.apple.com/us/app/hilton-honors/id635150066?mt=8> 最新の情報はこちらをご覧ください。<http://news.conradhotels.com>, www.facebook.com/conradhotels, www.instagram.com/conradhotels, www.twitter.com/conradhotels .