

2013年9月10日

報道関係各位

マンダリン オリエンタル 東京
クリスマスケーキの予約を11月1日より開始

10の料飲施設が多彩な食の楽しみをご提案する、「マンダリン オリエンタル 東京」
<http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/>（東京都中央区日本橋室町、運営：マンダリン・オリエンタル東京株式会社、総支配人：アンソニー・コスタ）では、直営の1階「マンダリン オリエンタル グルメショップ」
<http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine-dining/gourmet-shop/>にて、クリスマスケーキの予約を11月1日（金）より開始いたします。

マンダリン オリエンタル グルメショップでは、12月1日（日）より12月25日（水）まで、クリスマスケーキ4種類を販売いたします。

2013年のクリスマスに、マンダリン オリエンタル 東京のエグゼクティブ ペストリーシェフが自信を持ってご用意するクリスマスケーキは4種類。聖夜に舞う粉雪をイメージした雪の結晶と純白に染まる大地を表現した『ホワイトクリスマス』は口どけなめらかなマスカルポーネチーズムースにシナモン風味的林檎のソテーを合わせました。艶やかなチョコレートコーティングに赤のリボンがクールでシックなクリスマスプレゼントを表現した『ブッシュドノエル』は当館オリジナルの茶葉「マンダリンオリエンタル ブレンド」を使用したクリームとチョコレートムースの組み合わせ。ほのかな花の香りと香ばしさの中に残る甘味が、口に入れた瞬間に広がります。クリスマスの夜に舞い降りる贈り物を表現したデコレーションが新しい『モンブラン』、そして定番の『ストロベリー ショートケーキ』は切り株をイメージしアレンジ。すべて厳選された上質の素材を使用し、丁寧に心を込めて手作りしたアイテムです。ご友人との楽しいクリスマスパーティーに、ご自宅での温かな食卓に華を添えることでしょう。

また、マンダリン オリエンタル グルメショップでは、ヨーロッパのクリスマスには欠かせない伝統的な発酵菓子であるシュトーレンとクリスマスクッキー4種を詰め合わせたギフトセットもご用意しております。



<ホワイトクリスマス>

15cm 4,500円

しっとりと焼き上げたチーズケーキとロどけなめらかなマスカルポーネチーズムースにシナモン風味の林檎のソテーを合わせました。アーモンドクッキーの軽やかな食感がアクセントです。聖夜に舞う粉雪をイメージした雪の結晶と純白に染まる大地を表現しました。



<ブッシュドノエル>

16cm 4,800円

当館オリジナルの茶葉「マンダリン オリエンタル ブレンド」を使用したクリームとカカオ70%のチョコレートムースをチョコレートでコーティングしました。艶やかなチョコレートコーティングに赤のリボンがクールでシックなクリスマスギフトボックスを表現しました。



<モンブラン>

14cm 4,500円

イタリア産とフランス産のマロンを贅沢に使用し、厳選した生クリームと合わせました。上品で豊かな栗の風味と滑らかなクリームのハーモニーをお楽しみください。聖なる夜に舞い降りる星空からの贈り物をイメージしました。



<ストロベリー ショートケーキ>

15cm 5,000円

卵黄をふんだんに使用したリッチなスポンジと厳選された生クリーム、沢山のイチゴで作るバランスのとれたショートケーキ。切り株をイメージしたクリームの仕上げとラズベリーとホワイトチョコレートで表現したキノコが可愛い一品です。



<ギフトボックス>

6,000 円

スパイスとバターをふんだんに使用した生地に、ナッツ、ドライフルーツなどを練り込んだドイツのドレスデン地方の伝統的な発酵菓子シュトーレンの他、クリスマスクッキー4種を詰め合わせました。



<クグロフ>

小 600 円 大 1,800 円

ヨーロッパの伝統的な発酵菓子。卵とバターをふんだんに使ったスパイスを効かせた生地に、ラムレーズンを練り込んで焼き上げました。しっとりと口どけの良い、そして風味の豊かさが特徴です。

ケーキ販売（お引取り）期間：12月1日（日）より12月25日（水）まで

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約 0120-806-823 （毎日9:00~21:00）

ファクシミリ：03-3270-8199

E-mail：[motyo-christmascake@mohg.com](mailto:motyochristmascake@mohg.com)

※ お引取りの2日前までのご予約が必要です。

「マンダリン オリエンタル 東京」とは (www.mandarinoriental.co.jp/tokyo) マンダリン オリエンタル日本初のホテルとして、2005年12月2日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「センス・オブ・プレイス＝立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全178室。50㎡以上のゆとりあるスペースに最先端のITを取り入れ、すべてのゲストルームから東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、9つの料飲施設(2つのレストランがミシュラン1ツ星を取得)とグルメショップ、グランドボールルーム(1)、バンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。

開業以来数々の世界的な賞やランキングに輝いていますが、主なものとして以下があげられます。

2006年、アメリカン・アカデミー・オブ・ホスピタリティ・サイエンスより世界初の「6ツ星」。以来6年間連続受賞。

2007年、世界最大の旅行者調査に基づくガイドブック「ザガットサーベイ」より「トップホテルジャパン」。

2008年連続受賞 (2009年以降同ガイドは未刊)。

2007年、『ミシュランガイド東京』の創刊より5年連続「5レッドパビリオン(ホテル格付最高ランク)」。

2008年、『ミシュランガイド東京』において「快適なホテル順」1位、以降4年連続1位。

2009年、世界最大の旅行クチコミサイト『トリップアドバイザー』より「日本人女性が選んだ日本のベストホテル」。

2010年、「トリップアドバイザー トラベラーズチョイスアワード」より「日本のホテル トップ25」1位。

2010年、米国の金融専門誌『インスティテューショナル インベスター』による「世界のベストホテル」1位。

2011年、世界的に著名な旅行専門誌『コンデナストラベラー』より「ベストホテルズ フォード イン アジア」。

2012年、世界的に著名な旅行専門誌『トラベル&レジャー』による「ワールズ ベストホテルズ」日本1位。

「マンダリン オリエンタル ホテル グループ」 とは

(www.mandarinoriental.com)

世界で数々の権威ある賞に輝くマンダリン オリエンタル ホテル グループは、「マンダリン オリエンタル 香港」、130 年以上の歴史を誇る「マンダリン オリエンタルバンコク (旧ザ・オリエンタル バンコク)」のほか、ニューヨーク、ロンドンなど世界の主要都市やリゾート地でラグジュアリーホテルを展開しています。現在、開業予定のホテルを含め世界 27 カ国に 45 のホテル (アジア 19、北米 12、ヨーロッパ・中東・北アフリカ 14)、約 11,000 室を所有ならびに運営するほか、新たに 14 の居住施設「レジデンス・アット・マンダリン・オリエンタル」の開発ならびに運営を行っています。

写真のデータをご希望の方は、下記メールアドレスまでご連絡ください。

<報道関係からの本リリースに関するお問い合わせ先>

マンダリン オリエンタル 東京

コミュニケーションズ : 吉田

Email : motyo-pr@mohg.com

Direct Line : 03-3270-8960

Telephone : 03-3270-8800 (代表)

Facsimile : 03-3270-8829

〒103-8328 東京都中央区日本橋室町 2-1-1

URL : <http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo>
