



Christmas Cakes クリスマスケーキ

予約受付: 2018年10月1日(月)よりご購入日の3日前まで 販売期間: 12月19日(水)~25日(火)
Reservations accepted from October 1 (Mon.)
Available: December 19 (Wed.)~25 (Tue.)
Please reserve at least 3 days in advance.



Arbre de Noël アルブルドノエル
ホワイトチョコレートのツリーからのぞく、
チーズと柚子マンゴの愛らしいケーキ。
φ25×H30cm (箱: 30×30×H33cm)
¥16,000 <限定50個>



Fleur de Noël フルールドノエル
華やかな餡細工とチョコレートのポインセチアを
添えたシャインマスカットとアーモンドのタルト。
24×8×H11cm (箱: 29×13×H14cm)
¥10,000 <限定70個>



Bûche de Noël Rouge
ブッシュドノエル ルージュ
チョコレートの切り株の中は、ピスタチオとベリー
のロールケーキ。伝統のケーキをモダンにアレンジ。
38×14×H19cm (箱: 43×17×H22cm)
¥20,000 <限定50個>



Hexenhaus ヘクセンハウス
お菓子の家から現れる、パッションフルーツ
風味のチョコレートケーキ。
23×23×H18cm (箱: 27×27×H22cm)
¥8,000

Pastry Shop SWEETS & DELI B1F

ベストリーショップ スイーツ&デリ



こだわりの素材で仕上げたクリスマスケーキは、
大人の雰囲気漂う上品な装いで、贈り物にも最適です。

10:00a.m.-8:00p.m. Tel: 03-3211-5320 (予約専用ダイヤル)

www.palacehoteltokyo.com/shop

*お電話・オンラインショップでもご予約・ご購入いただけます。



Mont-Blanc モンブラン
パレスホテル伝統のマロンシャンティイを
クリスマス風に仕上げました。
21×10×H13cm (箱:28×15×H20.4cm)
¥8,000 <限定150個>



Gâteau aux Fraises
ストロベリー ショートケーキ
花に見立てたストロベリーショートケーキ。
キルッシュで香りづけした苺を挟み大人の味わいに。
φ12×H8.5cm (箱:19×19×H15.4cm) ¥4,000
φ15×H8.5cm (箱:21.6×21.6×H15.4cm) ¥5,000



Supérieur
スベリユール
北海道阿寒地域の生クリーム、
栃木県産スカイベリー苺、
沖縄県産黒糖、フランスA.O.P.バター
など、最高級の厳選素材を使用した
プレミアムなショートケーキ。
φ15×H8cm
(箱:19×19×H15.4cm) ¥10,000
φ18×H8cm
(箱:21.6×21.6×H15.4cm) ¥12,000

Christmas Gift Roast Chicken

クリスマスギフト ローストチキン

大山鶏の旨味がぎゅー詰まったローストチキンは
クリスマスパーティーの主役になる逸品です。

予約受付: 2018年12月1日(土)よりご購入日の4日前まで
販売期間: 12月19日(水)~25日(火) <要予約>
Reservations accepted from December 1 (Sat.)
Available: December 19 (Wed.)~25 (Tue.), by reservation only;
please reserve at least 4 days in advance.

Stollen, Berawecka & Panettone

販売期間: 2018年12月1日(土)~25日(火)

Available: December 1 (Sat.)~25 (Tue.)

*店舗でのシュトーレンのご購入はご予約をおすすめいたします。



Stollen シュトーレン
ドライフルーツたっぷりの定番シュトーレン。
10×16×H6cm ¥2,800

Bohnen Stollen ボーネン シュトーレン
渋皮栗、柚子風味のマジパン、数種類の豆を使用し、
たっぷりのきな粉で仕上げました。
10×16×H6cm ¥2,800

Kaga hojicha (roasted green tea) Stollen
加賀ほうじ茶のシュトーレン
大納言とホワイトチョコレートに、フランポワーズの
アクセント。うぐいすきな粉で若草色に仕上げました。
10×16×H6cm ¥2,800

特別限定販売

Zitrone Stollen ツイトローネ シュトーレン 10×16×H6cm ¥3,000 <限定100個>
国産レモン、イタリア産レモンピール使用。2種のナッツとプロンドチョコでコクを加えた一品です。

Berawecka en Saucisson
ベラヴェッカ アン ソシソン
フランス・アルザスで洋梨のパンと言わ
れる発酵菓子。中にはドライフルーツと
ナッツがぎゅー詰まっています。
φ2.5×20cm ¥1,300

Panettone パネトーネ
洋酒に漬け込んだ6種のフルーツを
使用した、しっとりとした熟成感のある
イタリア伝統のパン。
φ19×H9cm ¥1,800



大山鶏のロースト (約1.8kg)、
温野菜、ベジタブルスティック、ソース

4~6名様用 ¥8,100
シャンパン ハーフボトル付き ¥13,000
(ボランジェ スペシャル キュヴェ)