

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】 ヒルトン東京 マーケティング コミュニケーションズ 五戸若茂子

TEL: 03-3344-5111

Email: momoko.gonohe@hilton.com

ヒルトン東京クリスマスケーキ 10月28日(金)より予約受付開始



【2022 年 10 月 20 日】 ヒルトン東京(新宿区 総支配人口ジャー・ブランツマ)1 階「ショコラブティック」では、10 月 28 日(金)よりクリスマスケーキの予約受付を開始します。ヒルトン東京 エグゼクティブ・ペストリーシェフ播田 修(はりた おさむ)が贈る今年のクリスマスケーキのテーマは「クリスマスオーナメント」。クリスマスツリーを美しく飾る色とりどりのオーナメント達がテーブル上にこぼれ落ちたかのような華やかなケーキ 5 種類が登場します。クリスマスショートケーキは¥3,000~、台数限定でご用意する 4 種類のクリスマスケーキは¥7,500~にて販売いたします。【要オンライン事前予約・決済】



【ブリリアント・グリーン】 **限定 30 個 | ¥8,500** 直径約 18cm、高さ5 cm | 6 名~8 名様用

ヴァローナのダークチョコレートのムースの中にはアーモンドのスポンジが2層で展開され、ミントとタイムで煮詰めた青りんごのガルニチュールと赤スグリのコンポートがそれぞれ配されます。彩り鮮やかなミントグリーンのグラサージュでコーティングし、繊細なレースのようなホワイトチョコレートのアレンジが美しいクリスマスケーキです。ダークチョコレートの苦みとコクに、青りんごの清涼感が優しい味わい。









【ピンク・ビジュー】 限定 40 個 | ¥8,300

直径約 20cm、高さ 10 cm | 8 名から 10 名様用

香ばしい香りとカリッとした食感のアマンド・アメールをベースに、ピンクグレープフルーツのコンポートやカカオパルプのジュレを忍ばせ、シャンパンのムースで包み込みました。シャンパンとフルーツの華やかな香りと味わい、そして鮮やかなピンク色が印象的です。グレープフルーツのクラッシュジュレとパール、流れるようなチョコレートのトッピングがまるで宝石のよう。

【エトワール】 限定 40 個 | ¥7,800

直径約 22cm、高さ7 cm | 8 名から10 名様用

タヒチ産バニラをほんのり効かせたたオレンジコンフィー入りマドレーヌのスポンジを、エチオピア産コーヒー入りデュルセのムースで包み込みます。マンダリンナポレオンで煮詰めたオレンジガルニチュールのコンフィーがアクセントとなった、上質な大人の味わいです。星の形のホワイトチョコレートが幾重にも配され、まるでクリスマスリースのようなクリスマスケーキです。

【クリスマスツリー】 限定 40 個 | ¥7,500

縦約 22cm、横 12 cm | 6 名から8 名様用

パンデピス風味のビスキュイ・ジョコンドのスポンジの上にはブランディに漬けたレーズン、アプリコット、無花果などのドライフルーツとマロンを合わせたフロマージュ・クリュのクリーム、それらをメープルのムースで包んだ濃厚で香り高いケーキ。マロングラッセをトッピングし、繊細なチョコレートのアレンジがまるでツリーのような仕上がりです。

【スノードーム・ショートケーキ】 ¥3,000~ | S サイズ限定 40 個 L サイズ 直径約 16 cm、高さ8 cm | 4~6 名様用 S サイズ 直径約 10 cm、高さ7 cm | 2~3 名様用

きめ細かいスポンジ、上質な生クリームとたっぷりの苺をケーキの中に忍ばせ、可愛らしいドーム型でご用意するショートケーキはトップにも苺やスグリを飾り洗練された華やかさが目を引きます。人数に合わせてご用意できるショートケーキは小さなお子様から大人までどなたでもお楽しみいただけます。

クリスマスケーキ テイクアウト概要

会場: 「ショコラブティック」(ヒルトン東京1F)

期間: 【予約受付】10月28日(金)~12月20日(火)【お引渡し】12月9日(金)~12月25日(日)

営業時間: 毎日 11:00am - 8:00pm

料金: ¥4,000~ ※表示料金には税金が含まれております。 予約方法: ヒルトン東京公式サイト 要オンライン事前予約・決済

※お引渡し7日前24時以降のキャンセルについては、100%のキャンセル料が発生します。

※ご予約はお引渡しの4日前24時までとなります。

ウェブサイト: https://tokyo.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/takeout/christmas-sweets



エグゼクティブ・ペストリーシェフ 播田 修 (はりた おさむ)

1979 年生まれ。東京製菓学校を卒業後、2005 年に渡仏。MOF シェフ、エリ・カゾウシュスに従事後、06 年からはパリの 5 ツ星ホテル「ル・ムーリス」でミシュラン 3 ツ星シェフ、ヤニック・アレノ氏のもと様々なデザート部門に携わった後、アシェット・デセールを担当。また、同期間にフランスで最も権威のある製菓コンクールの 1 つである「ルレ デセール シャルル プルースト杯」にて 06 年入賞、09 年には「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の国内予選ショコラ部門で入賞を果たしました。帰国後は、徳島県にある実家のペストリーショップ「ナッツベリーファーム」にてシェフ・パティシエを務め、2017 年 1 月よりヒルトン東京のエグゼクティブペストリーシェフに就任しました。

ヒルトン東京について

ヒルトン東京は、世界展開を続けるホテルチェーン、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのホテルの一つとして 1963 年 6 月 20 日に永田町にオープン。東京オリンピックの前年、日本で初めての外資系ホテルとして誕生しました。1984 年 9 月 1 日に現在の新宿副都心に移転、新宿副都心の一角、都庁にほど近く、隣に新宿中央公園という恵まれた環境にあり、充実した施設と、"ヒルトンスタンダード"といわれる高水準のサービスを誇るファーストクラスのホテルです。8 階より 38 階までが客室となり、スイートを含む全 830 室の客室は、国際的ながらも日本の情緒をインテリアに取り入れ、全室有線/無線インターネットアクセスが完備されています。また、館内には、日本料理「十二颯」、中国料理「王朝」、「メトロポリタングリル」、バー&ラウンジ ZATTA を擁するダイニングフロア TSUNOHAZU、「マーブルラウンジ」、英国風「セント・ジョージ バー」を含む 6 つのレストラン&バーを備えています。その他、正餐 600 名、立食 900 名まで収容可能な大宴会場と小中宴会・会議室計 21 室、ウェディング・チャペル、室内プール、ジム、サウナ、屋外テニスコートなどを完備したフィットネスセンター、並びに地下駐車場など、多目的ホテルとして十分な機能を備えています。ヒルトン東京に関する詳細は hiltontokyo.jp をご覧ください。

ヒルトンについて

ヒルトンは、世界 122 の国と地域に 7,000 軒(110 万室以上)のホテルを展開しているホスピタリティ業界のグローバルリーダーです。ヒルトンは、世界で最もおもてなしの心に溢れた企業であることをミッションに掲げ、これまで 100 年以上の歴史で 30 億人を超えるお客様をお迎えしました。「米 Fortune 誌の働きがいのある会社」の上位企業として選ばれ、世界有数の ESG 投資指標である「ダウ・ジョーンズ・サステナビリティ・インデックス」で世界的リーダーにも 5 年連続選出されています。ゲストエクスペリエンスを向上するため、デジタル・キー共有、無料の客室アップブレード事前選択および「コンファームド・コネク ティングルーム」機能など業界をリードするテクノロジーを導入しています。18 のグローバル・ブランド・ポートフォリオのうち、日本では、コンラッ ド・ホテルズ&リゾーツ、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ、ダブルツリーby ヒルトン、キュリオ・コレクション by ヒルトン、LXR ホテルズ&リゾーツの 5 ブ ランド・19 軒のホテルを展開しています。また、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「ヒルトン・オナーズ」の会員数は約 1 億 3900 万人を有し、ヒルトンの公式予約チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員は、宿泊や体験などに交換できるポイントを獲得することができます。また、無料のヒルトン・オナーズ・アプリから客室の選択、デジタル・チェックイン、デジタル・キー(日本国内では一部のホテルではデジタル・キーは未導入)をご利用いただけます。最新の情報はこちらをご覧ください。http://newsroom.hilton.com/ https://www.facebook.com/hiltonnewsroom/ https://twitter.com/hiltonnewsroom/ https://www.linkedin.com/company/hilton/ https://www.instagram.com/hiltonnewsroom/ https://www.joutube.com/hiltonnewsroom/