

お問い合わせ:

PR ディレクター レイノルズあい

ai.reynolds@ritzcarlton.com

PR エグゼクティブ 森 智美

satomi.mori@ritzcarlton.com

〒530-0001 大阪市北区梅田 2-5-25

TEL:06-6343-7565 / FAX06-6343-7016

2019年10月28日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

大切な人と祝う、令和初のクリスマス

全6種のクリスマスケーキを2019年11月8日より予約受付開始



CHRISTMAS TREE CAKE クリスマスツリーケーキ

ザ・リッツ・カールトン大阪(所在地:大阪市北区梅田 2-5-25 総支配人:マーク・ノイコム)の「ザ・リッツ・カールトン・グルメショップ」では、2019年のクリスマスケーキの予約受付を11月8日(金)より開始いたします。パストリーシェフのアイデア溢れる6種類のクリスマスケーキは、モミの木やサンタクロースをイメージしたフォトジェニックなものから、美しいフラワーリースのようなチョコレートケーキ、クラシックなストロベリーショートケーキまで、シーンに合わせてお選びいただける豊富なバリエーションをご用意します。また、クリスマスまでのカウントダウンに欠かせないシュトーレンやパネトーネ、プレゼントにもぴったりのクッキーやマカロン、チョコレートなど、ホテルオリジナルの焼き菓子とギフトスイーツを11月8日(金)より販売を開始いたします。

〈クリスマスケーキ〉

*CHRISTMAS TREE CAKE クリスマスツリーケーキ

クリスマスには欠かせない常緑のモミの木をイメージしたフォトジェニックなツリー型のケーキ。中にはバターケーキ、柚子のコンフィチュール、抹茶のクリームを幾層にも重ね上げ、まわりにはチョコレートでできた葉をあしらいました。¥8,500/直径12cm

* SANTA CLAUS CAKE

サンタクロースケーキ

サンタクロースの衣装を纏ったキュートなケーキの中身は、ストロベリーのみースで優しく包み込んだストロベリーロールケーキ。クリームに練り込んだアーモンドクリスタリゼのクリスピーな食感がアクセントに。¥7,500/長さ 14cm



* CHRISTMAS ORNAMENT CAKE

クリスマスオーナメントケーキ

半円型の真っ白なクリスマスオーナメントに見立てたのはホワイトチョコレートのみースケーキ。中にはしっかりと酸味のきいたレモンクリームと、プラリネ、アーモンドジョコンドが幾層にも重なり合い、それらを包み込むみースの優しい甘味が絶妙なハーモニーを奏でます。¥6,200/直径 16 cm



* CHRISTMAS WREATH CAKE

クリスマスリースケーキ

まるで花びらやレースが折り重なったような華やかな印象のリースケーキ。ミルクチョコレートのみースをベースに中央にはチョコレートと相性の良いバナナロティとバターキャラメルを合わせて。トップのアクセントにナッツキャラメリゼを加えました。¥6,000/直径 16 cm



* CHRISTMAS CHEESE CAKE

クリスマスチーズケーキ

砕いたマロンとダイヤモンドをたっぷり詰め込んだ風味豊かなマロンタルトの上に爽やかなレアチーズケーキを合わせたチーズケーキです。二層の間に忍ばせた甘酸っぱいカシスのジュレがそれぞれの味を引き立てます。トップに金箔やパールをあしらいたエレガントな印象に。

¥5,000/直径 14 cm



* CHRISTMAS STRAWBERRY CAKE

クリスマスストロベリーケーキ

クラシックなストロベリーショートケーキは永遠に愛されるケーキの王様。サンタクロースの住む森をイメージしてあしらわれた可愛いツリーやキノコの装飾が笑顔あふれる瞬間を演出します。¥5,000・¥5,800/直径 12 cm・15 cm



〈シュトーレン&パネトーネ〉

パネトーネ ¥2,000/直径 14 cm、シュトーレン(S) ¥2,000/長さ 13 cm、シュトーレン(L) ¥4,500/長さ 23 cm、シュトーレン ほうじ茶ショコラ(S) ¥2,300/長さ 13 cm

〈チョコレート〉

クリスマスツリーチョコレート ダーク・ホワイト 各¥2,300、
ホーンチョコレート ダーク・ホワイト 各¥1,200(5個)

〈プチスイーツ〉

スタークッキー¥1,300(8個)、クレセント¥1,500(8個)、クリスタルクッキー¥1,200(4個)、ミニツリーケーキ¥1,300(4個)、オーナメントゼリー¥1,200、オーナメントメレンゲ¥1,200、サンタマカロン¥1,600(8個)



■ ご予約・販売に関して

注文受付: 2019年11月8日(金)～12月17日(火)

引き渡し期間:

クリスマスケーキ 2019年12月20日(金)～12月25日(水)

その他商品 2019年11月8日(金)～12月25日(水)

*クリスマスケーキのお渡しは 10:00 から

ご予約・お問合せ:

ザ・リッツ・カールトン・グルメショップ (1階) OPEN 9:00～21:00

TEL 06-6343-7000(代表)、WEB www.ritz-carlton.co.jp/information/1557

※価格はすべて消費税別 ※写真はイメージです。

###

ザ・リッツ・カールトン大阪について

ザ・リッツ・カールトン大阪は、ホテル王セザール・リッツのサービス哲学を受け継ぐ、国際的なホテルグループ、リッツ・カールトンの日本第一号として、1997年5月に開業いたしました。18世紀の英国貴族の邸宅を感じさせる洗練された空間、五感を満たすお料理の数々、そして世界中で高い評価を得るリッツ・カールトンならではのきめ細やかなサービスで、お客様にユニークで思い出に残る、パーソナルな体験をご提供いたします。