

## 【ヒルトン東京お台場】

### クリスマスケーキ 2024 10月1日(火)から予約開始！

宝石箱をイメージし虹色のプティガトーを散りばめた BOX ケーキや  
希少な黒いちご「真紅の美鈴」や白いちご「淡雪」を使ったケーキなど 全 7 種

【2024年9月13日】ヒルトン東京お台場(東京都港区台場)では、クリスマスケーキのご予約を2024年10月1日(火)より開始いたします。



今年のクリスマスケーキは、全 7 種類をラインアップ。毎年好評の希少ないちご「黒いちご」や「白いちご」を使った王道のショートケーキはもちろん、宝石箱をイメージして虹色の鮮やかなプティガトーを散りばめた BOX ケーキや、ナイフで切り分けるとフルーツがごろごろと出てくるケーキなど、大勢で集まるパーティにもおすすめの演出を加えたケーキも登場。また、お子様向けにデコレーションを施したチョコレートケーキなど、過ごし方やシーンに合わせてお選びいただけます。

ケーキ以外にも、クリスマスの食卓を彩るメニューも充実。ホテルメイドの「クラシックミートパイ」や、クリスマスの定番スイーツ「シュトレン」など、この時期ならではの逸品をご用意いたします。

## ～ ヒルトン東京お台場のクリスマスケーキ 2024 ～



### プレミアム黒いちごタルト

15,000 円  
(直径 16cm × 高さ 11cm)

千葉県山武市の相葉苺園で栽培された、黒いちご（真紅の美鈴）を使用したプレミアムなタルト。完熟してから摘むため、日持ちせず市場にはほとんど出回らない希少ないちごをふんだんに使用し、ナッツの女王と呼ばれる最高級ピスタチオをアクセントに加えました。ジューシーで糖度 20.9 度を超える深みのある味わいの黒いちごの魅力をお楽しみください。

### ブラン・ド・ブラン

8,200 円  
(直径 12cm × 高さ 6cm)

程よい甘みと酸味のバランスが良い白いちご（淡雪）を使ったショートケーキです。北海道産の生乳を 100% 使用した、なめらかで雪のように真っ白な生クリームでデコレーションし、白いちごの魅力を引き立てます。



## <WEB 予約限定ケーキ 5 種>



### モンコフレ【限定 30 セット】

16,800 円  
(13.5 角 × 高さ 6cm × 2 個)

ベルギー産のチョコレートで作られた黒・白 2 種類の BOX 型ケーキをセットでご用意。BLACK BOX には、イチゴを贅沢に二段に重ねたストロベリータルト。WHITE BOX には宝石箱をイメージし、虹色の鮮やかなプティガトーを 9 種類詰めました。

### ベリー・ベリー・パーティ！【限定 40 台】

20,000 円  
(直径 15cm × 高さ 19cm)

北海道産の生クリームをたっぷりを使用した、高さ 19cm の大きなショートケーキ。ケーキの中には、いちご、ブルーベリー、ラズベリーをたっぷり忍ばせ、ナイフで切り分けるとゴロゴロとフルーツが出てくるサプライズがお楽しみいただけるケーキです。





### サンタのくるま

6,500 円

(縦 7.5cm × 横 16.5cm × 高さ 5.5cm)

アーモンドをふんだんに使用したスポンジに、フランス産チョコレートを使ったケーキ。ベリー風味のガナッシュクリームを4層に重ねました。



### エトワール・ド・ルージュ

7,500 円

(直径 14cm × 高さ 4.5cm)

ペイクドとレアの二種類のチーズケーキが楽しめるケーキ。ラズベリーのコンフィ、ラズベリー、ブラックベリーの酸味と甘みをアクセントに、後口が爽やかなケーキに仕上げました。



### アールグレイショコラ

13,000 円

(12cm 角 × 高さ 12cm + リボン)

マスカルポーネとメープルシロップを使ったムースをアールグレイで香りづけしたチョコレートのムースで包みました。

## クリスマスの食卓を彩るメニューも充実！

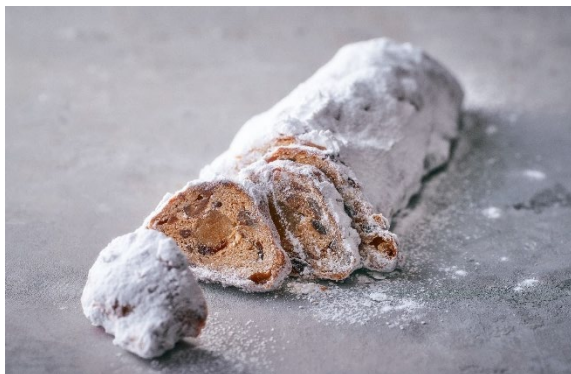


### クラシックミートパイ

6,000 円

(直径 19cm)

牛肉と香味野菜を赤ワインでじっくりと煮込み、イベリコ豚のベーコンを贅沢に使ったパイです。クリスマスパーティーに彩りを添えるメニューです。



### シュトーレン

4,200 円

(縦約 24cm × 横約 8cm)

マジパンローマッセを5種類のスパイスを配合した生地で包み込み、しっとりと焼き上げたクリスマスの定番スイーツ。少しずつ切り分けて味の変化を楽しみながらお召し上がりください。



### パネトーネ

2,000 円

(直径 10.5cm × 高さ 13cm)

卵とバターをリッチに使ったパネトーネ種の風味豊かな生地に、フルーツとドレインチェリーを練り込んだイタリアのクリスマススイーツです。

## 「ヒルトン東京お台場のクリスマスケーキ 2024」概要

予約期間: 2024年10月1日(火)～12月15日(日)

引き渡し期間: 2024年12月21日(土)～25日(水)

引き渡し場所: ヒルトン東京お台場 2F

ご予約: お電話【03-5500-5580(10:00～20:00)】または以下 WEB サイトよりお申し込みください。

※表示料金には消費税が含まれております。

WEBページ、オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7051>

お問合せ・ご予約は TEL:03-5500-5580(レストラン総合案内)10:00～20:00

## ヒルトン東京お台場について

ヒルトン東京お台場は、スイートルーム 18 室を含む 453 の全客室に備えられたプライベートバルコニーからレインボーブリッジと東京都心のパノラマビューを一望することができる東京湾のウォーターフロントに位置するホテルです。鉄板焼、寿司、天ぷら、会席など、料亭のような趣の日本料理「さくら」、カクテルと豊富な種類のウイスキーを楽しめる「キャプテンズバー」に加え、オールデイダイニング「SEASCAPE TERRACE DINING (シースケープ テラス・ダイニング)」と「Grillogy BAR & GRILL(グリロジュー バー&グリル)」。そして2023年1月には新たに中国料理「跳龍門」がオープン。現代の東京を代表する新たなダイニング・デスティネーションとして進化しました。さらに、1,200 平方メートルのボールルームを含むミーティング・イベントルームと2つのウエディングチャペルを備え、フィットネスセンターを含むスパには、海と空を望む開放的な屋外ジェットバスや室内プールも完備しています。

詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.hiltonodaiba.jp/>, [https://www.instagram.com/hilton\\_tokyo\\_odaiba/](https://www.instagram.com/hilton_tokyo_odaiba/),

<https://www.facebook.com/hiltonodaiba>

<https://twitter.com/hiltonodaiba>

## ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

[ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ](#)は、100年以上もの間、ホスピタリティの手本となるべく進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界6大陸の人気の滞在先で600軒以上のホテルを展開しています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのご予約は[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オーナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャンネル経由で直接予約した[ヒルトン・オーナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は [stories.hilton.com/hhr](https://stories.hilton.com/hhr)、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。

## ■株式会社ホテルマネジメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内22ホテル(総客室数6,438室)を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は2,765名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シエラトン」、「ホテル日航」など多様なホテル経営及び運営を行っています。(2024年9月現在)

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

### 【報道関係者からのお問い合わせ】

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当: 営業企画 村上、舟木、菊地

E-mail: [contact\\_others@hmjkk.co.jp](mailto:contact_others@hmjkk.co.jp)

TEL: 03-6422-0510(代表) (平日 10:00-17:00)