

「新作クリスマスケーキ」予約開始！

- イタリア・ドモーリ社の高級チョコレート3種類を使用した【トゥーランドット】
- 第4のショコラ「ブロンドチョコレート」で仕上げた
【ブッシュ・ド・ノエル “フォレノワール”】

<お渡し期間> 2014年12月20日(土)～12月25日(木)

<http://www.hotel-east21.co.jp/yearend2014/>



<画像 左:トゥーランドット 右:ブッシュ・ド・ノエル “フォレノワール”>

ホテル イースト21東京(東京都 江東区 総支配人:高麗 積克)では、2014年12月20日(土)から12月25日(木)の期間、「ベーカリーショップ アン」にてクリスマスケーキを販売いたします。

今年は2つの新作ケーキをご用意しました。

イタリアにある高級チョコレートメーカー「ドモーリ社」のチョコレート3種類(アリバ/モロゴロ/アプリマク)を使用した、上品で味わい深い大人のケーキ「トゥーランドット」。

もう一つは、クリスマスケーキの定番「ブッシュ・ド・ノエル “フォレノワール”」。芳ばしい香りとおほのかな塩味が特徴の第4のショコラと呼ばれる「ブロンド・チョコレート」で仕上げた、ご家族で楽しめるケーキです。

その他、大人数で楽しめる「パーティークリスマス」や、イチゴの「デコレーションケーキ」など、全部で8種類のクリスマスケーキをご用意しております。

今年はホテルのケーキと一緒に、大切な方と笑顔ひろがるクリスマスをお過ごしください。

リリースに関するお問い合わせ

営業企画室 広報担当 坂本 裕輔
Tel:03-5683-5750 FAX:03-5683-4520
Mail:sakamoto_y@hotel-east21.co.jp

【クリスマスケーキ】 詳細

◇お渡し期間：2014年12月20日（土）～2014年12月25日（木） ※ご予約はお受取希望日の3日前まで。

◇販売店舗：ベーカリーショップ アン（1F）Tel.03-5683-5710（11:00～18:30）

◇ご予約方法：ベーカリーショップ アン店頭・お電話・ホテルウェブサイト

◇ケーキ：・スーパープレミアムクリスマスケーキ “トウーランドット” 16cm/¥4,320

・ブッシュ・ド・ノエル “フォレノワール” L 27cm/¥4,860 M 16cm/¥3,240

・パーティークリスマス 34×34cm/¥10,800

・スーパープレミアム “モンブランクリスマス” 15cm/¥4,320

・クリスマス・シフォン 15cm/¥3,240

・デコレーションケーキ 6号 18cm/¥4,320 5号 15cm/¥3,456

・ベリーベリークラシック 15cm/¥3,240

・生キャラメル・ノエル 15cm/¥3,240

※表記料金は消費税込み。



<画像 左上：パーティークリスマス、左下：モンブランクリスマス、右上：デコレーションケーキ、右下：クリスマス・シフォン>



【ホテル イースト21東京について】

東京東側エリアに位置するラグジュアリーホテル「ホテル イースト21東京」。ホテル全体を包み込むのは、19世紀のヨーロッパを想わせるクラシックでエレガントな雰囲気。全ての客室で無線LAN（Wi-Fi）が無料でご利用いただけます。おもてなしのサービスはオークラホテルズ & リゾーツグループならではの洗練されたきめ細やかさ。立地は、世界都市「東京」の魅力存分に享受できるアクセス環境を誇ります。東京の中にある、本格的な「国際級アーバンリゾートホテル」です。

ホテル イースト 21 東京 ～オークラ ホテルズ & リゾーツ～

- 所在地：〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3
- 客室数：396室 21階（客室フロア 5階～20階）
- 代表者：総支配人 高麗 積克（こうま もりよし）
- アクセス：地下鉄東西線 東陽町駅より、徒歩約7分。
東京駅より車で約15分。
- ホテル開業日：1992年9月12日