



# CHRISTMAS CAKE COLLECTION 2024



KEIO PLAZA HOTEL  
TOKYO

KEIO PLAZA HOTEL's Christmas Cake

# AROMI

20台限定

NEW



クリスマスの窓辺を華やかに彩る  
美しい木箱と3輪のポインセチアのケーキ

## アロミ

幅28cm×奥行約19cm×高さ約16cm  
(チョコレート細工を含む)

29,000円

クリスマスの象徴でもあるポインセチアを模した、新作ケーキ。美しい年輪が刻まれたプランターの中には、3種のケーキが閉じ込められています。アールグレイ、トンカ豆、ローズの順に香り高く移り変わっていく、考え尽くされた味の変化もお楽しみいただけます。

HEITA MOGI's Christmas Cake

# PÖLLÖ

20台限定



7種の驚きが隠された聖夜の贈り物  
幸せのふくろうが運ぶ3冊の物語

シェフパティシエ  
茂木 平太



ポッコ

幅23cm×奥行23cm×高さ約27cm  
(チョコレート細工を含む)

45,000円

7種類のケーキからなる3冊のアンティークブック。場所によって異なる味を分け合う楽しみが、クリスマスの思い出に華を添えます。作り込まれた表紙の造形、幸せを運ぶふくろう、ひらりと舞う落ち葉など、シェフパティシエの精巧な技術が詰まった傑作で、記憶に残るひとときを。

TOSHINOBU AKIYAMA's Christmas Cake

# AWAYUKI SHORTCAKE 🍓

24日・25日  
50台限定

NEW



雪をまとったような淡いピンクの白いちご  
やさしい香りと爽やかな甘みに包まれるひととき

シェフパティシエ  
穂山 敏信



淡雪のショートケーキ

幅12cm×奥行12cm

22,000円

土作りに徹底的にこだわり、一粒一粒に愛情を込めて栽培する、茨城県鉾田市のいちご専門農家 村田農園による白いちご「淡雪」をふんだんに使用。淡いピンクの果肉と、酸味が少なくやさしい香りと甘みが特徴の「淡雪」を主役に、シェフパティシエ穂山がひとつひとつの素材を厳選した逸品です。

HEITA MOGI's Christmas Cake

# TARINA



幾層にも重なった素材が織りなすハーモニー  
たくさんの笑顔が溢れるクリスマスのストーリー

シェフパティシエ  
茂木 平太



タリーナ

幅15cm×奥行15cm

7,200円

チョコレートで仕上げた美しい本の中には、ベリーのジュレを合わせたピスタチオ&マスカルポーネ、キャラメル&ショコラの2種の異なる味わいが詰まっています。シェフパティシエ茂木による、毎年ご好評の逸品です。

TOSHINOBU AKIYAMA's Christmas Cake

# PREMIER D'AMOUR



厳選した国産素材で仕立てた  
シンプルながらも贅沢なプレミアムケーキ

プルミエ・ダムール

幅18cm×奥行9cm 7,200円

幅9cm×奥行9cm 4,500円

シェフパティシエ  
穂山 敏信



糖度の高い上質な国産いちご、厳選した国産小麦、名古屋コーチンの卵など、素材のひとつひとつをシェフパティシエ穂山が最大限にこだわり抜いたクリスマス限定のプレミアムなショートケーキ。

SHINTA SAKURAI's Christmas Cake

# AURÉOLE

濃厚でなめらかなチョコレートと  
爽やかなムースが奏でる  
光り輝くクリスマスの協奏曲

パティシエ  
桜井 信太



オレオール | 直径16cm

6,500円 ※別途送料がかかります

とろけるような口どけのチョコレートのムースに、クリーミーでなめらかなクレームブリュレと風味豊かなピスタチオのムースを重ねました。クレームブリュレに加えた白ワインとフランボワーズが、上品な爽やかさをもたらし、奥行きのある味わいに。

- 商品のお渡しは配送のみとなります。  
(一部離島を除く/送料一律1,400円)
- クール便(冷凍)でお届けいたします。お召し上がりの約8時間前に冷蔵庫で解凍してください。常温での解凍はできません。
- 希望お届け日の7日前までにご予約ください。  
お届け日は12月19日(木)～25日(水)の間で指定日をお伺いいたします。詳しくはお問い合わせください。



配送専用

NEW

# STRAWBERRY SHORTCAKE

ホテル伝統の王道クリスマスケーキ

イヴェール | 直径16cm

5,800円

※直径25cmの「フルール」もございます

すっきりした口どけの生クリームと贅沢に飾りつけたいちごが織りなす、ホテル伝統のクリスマスケーキ。



# STOLLEN



シュトローレン | 約13cm

2,600円

たっぷりバターを使用したしっとりとした生地に、ラム酒に漬けたドライフルーツやナッツが詰め込まれています。京王プラザホテル初代シェフから受け継がれる、ドイツ生まれのクリスマス伝統菓子です。



抹茶シュトローレン〈雅〉 | 約13cm

3,200円

マシンを贅沢に使った濃厚な抹茶生地に、和栗の甘露煮、丹波産黒豆、手亡豆とこだわり抜いた和素材を組み合わせた逸品。

# PANETTONE

パネトーネ | 直径約8cm×高さ約9cm

1,300円

自家製酵母種を使用した風味豊かな生地とドライフルーツの芳醇な香りが魅力のパネトーネ。クリスマス時期の朝食やデザートなど様々なシーンで楽しめる伝統菓子です。



シュトローレン、パネトーネは11月1日(金)より販売いたします

ご予約・お問い合わせ

京王プラザホテル 2階/フードブティック〈ポピンズ〉

Tel. 03-3344-0111 (代表)

受付時間 8:00~21:00



ホームページからのご予約も承ります

ご予約期間・お渡し

ご予約受付 | 2024年9月1日(日)~12月17日(火)

お渡し日時 | 2024年12月19日(木)~12月25日(水) 11:00~21:00

お渡し場所 | 2階/フードブティック〈ポピンズ〉



KEIO PLAZA HOTEL TOKYO

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

www.keioplaza.co.jp

※記載の料金は全て税金を含みます ※クリスマスケーキは数量限定のため、事前のご予約をお願いしております

※店頭での販売数は数に限りがありますので、売り切れの際はご容赦願います ※写真はイメージです