

資生堂パーラー銀座本店ショッブ限定

『クリスマスケーキ 2018』&『シュトーレン』でスイートなクリスマスを！

資生堂パーラーは、銀座本店ショッブにて毎年人気の『クリスマスケーキ』の予約を数量限定で開始しました。今年は、昨年に引き続き苺を約 50 個使用したスペシャルショートケーキ「ココット ドゥ ノエル オ フレーズ」をはじめ、国産和栗を贅沢に使った大人の味わいの新作「ブッシュ ドゥ ノエル マロン」など全 4 種類が登場。華やかなケーキがクリスマスの食卓を彩ります。また、12 月 1 日(土)よりクリスマスまでのワクワク感を盛り上げるドイツの伝統菓子『シュトーレン』を資生堂パーラーならではの味わいをご用意。1 年に一度のこの季節、ご家族やご友人、大切な方とスイートなクリスマスをお過ごしください。



★『クリスマスケーキ 2018』 * 数量限定 / 2018 年クリスマス限定クールバック付
ご予約締切日: 12 月 15 日(土) / お引き渡し期間 12 月 21 日(金) ~ 25 日(火)

「ココット ドゥ ノエル オ フレーズ」 11,500 円(税込): 直径 19 cm × 高 8 cm

1 台に約 50 個相当*の苺を、デコレーション、スライスをしてサンド、ジュレやジャムにも使用し、この上なくソフトに仕上げた 8 名~10 名さまで楽しめるココットケーキです。極々薄くスライスしたきめ細かなスポンジケーキ、生クリームにはこした苺のジュースで作った自家製苺ジャムをあわせ、苺の醍醐味であるみずみずしさと甘酸っぱさを存分に感じられるよう仕立てました。あふれんばかりの苺の香りとともに、大きなスプーンですくいお皿に取り分けてお召し上がりいただくのがおすすめです。

*苺の大きさにより、数が異なる場合があります。

「ブッシュ ドゥ ノエル マロン」 5,940 円(税込): 縦 10 cm × 横 18 cm × 高 9 cm (飾りのチョコレート部分を除く)

国産和栗をベースに、マロンとショコラでやさしい味わいに仕上げた新作ケーキです。コニャックで風味付けした栗のムースの中には、刻んだ渋皮栗入りのパナラクリーム、濃厚なクレームショコラが隠れています。軽やかな口当たりと冬の森をイメージしたシックなデザインの大人ケーキです。

「ガトー ノエル」 6,480 円(税込): 直径 15 cm × 高 15 cm

チョコレートで作ったピンクの柘がポイントのまるでツリーのような三段重ねの王道ショートケーキです。ふわふわのスポンジと軽やかな口溶けの甘すぎない生クリームで作ったケーキを、真っ赤な苺でデコレーションしました。中には苺のジュレもサンドし、“苺のショートケーキ感”を満喫できます。ご家族そろってのクリスマスパーティにもぴったりです。

「ガトー カドウ ノエル」 6,685 円(税込): 縦 10 cm × 横 10 cm × 高 10 cm (リボン部分を除く)

“プレゼント”という名前の銀座本店ショッブを代表するケーキがクリスマスバージョンで登場。紅茶(アールグレイ)の香るチョコレートムースとメープルマスカルポーネムースのハーモニーが絶妙です。ドライアプリコットや干し柿入りのフィアンティーヌ、ダックワーズノワセットも入り、食感や味わいが楽しめる仕立ては、まさにプレゼントボックスのようです。

★『シュトーレン』 2,484 円(税込) * 12 月 1 日(土) 発売 (早期終売になる可能性がございます)

ドイツではクリスマスまでのアドヴェント(待降節)の間、少しずつスライスして食べる伝統菓子。刻んだ皮付きアーモンド入りの発酵生地の中に、洋酒で風味付けをしたフルーツを加え、シナモン等のスパイシーな香り付けました。焼き上げて熱いうちに焦がしバターの中をくぐらせることで生地をしっとりさせ、シャリシャリした食感の目の細かいグラニュー糖をまぶして仕上げました。クリスマスへの思いを馳せながらお楽しみください。

※写真はすべてイメージです。

■資生堂パーラー 銀座本店ショッブ

住所: 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 1 階

電話: 03-3572-2147 (11:00~21:00)

URL: <https://parLOUR.shiseido.co.jp>



このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 小番(こつがい)・橋本までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp