

今年はクリスマスローズがチャームポイント 資生堂パーラー『クリスマスケーキ 2019』11月1日(金)予約受付スタート♪

資生堂パーラーは、2019年11月1日(金)より、銀座本店ショップ、自由が丘店にて『クリスマスケーキ』の予約を数量限定で開始いたします。2019年は“クリスマスガーデン”をテーマに、可憐なクリスマスローズをデコレーションしたケーキも登場。予約開始日にリニューアルオープンする銀座本店ショップでは、毎年好評の苺を約50個相当使用したスペシャルケーキ「ココット ドゥ ノエル オ フレーズ」をはじめ、濃厚なチョコレートケーキの新作「ガトー カドウ ユイット」など全4種類。また、今年オープンした自由が丘店では王道の苺ショートケーキ「ガトー ノエル」をご用意。心踊るホリデーシーズンを華やかなケーキと共に、大切な方とスイートな時間をお過ごしください。



左より「ココット ドゥ ノエル オ フレーズ」/「ブッシュ ドゥ ノエル ブラン」/「ガトー ノエル」/「ガトー カドウ ユイット」

【「クリスマスケーキ2019」*数量限定/2019年クリスマス限定クールバック付】

★銀座本店ショップ限定「ココット ドゥ ノエル オ フレーズ」 11,880円：直径19cm×高8cm（ココット部分）

1台に約50個相当*の苺を、デコレーションからサンドしたスライスの苺、ジュレやジャムにも使用した、このうえなくソフトな仕上がりの贅沢なケーキ。口いっぱいに広がる苺の甘酸っぱい香りやさしいクリームのおまじないの甘さのマリアージュとともに、みずみずしいおいしさをお楽しみください。*苺の大きさにより、数が異なる場合があります。

★銀座本店ショップ限定「ブッシュ ドゥ ノエル ブラン」 5,940円：縦9cm×横17.5cm×高9cm（飾り部分を除く）

和栗をベースにした、マロンとショコラのやさしい味わいの雪のように真っ白なブッシュ ドゥ ノエルです。刻んだ国産渋皮栗入りのシャンティバニラと濃厚なクレームショコラを、コニャックで風味付けした国産栗のムースで包みアクセントに柚子を加えました。ヘーゼルナッツやアーモンド、クルミも飾り食感も楽しめます。

★銀座本店ショップ限定「ガトー ノエル」 6,804円：直径15cm×高13cm（飾り部分を除く）

真っ赤な苺をふんだんに飾り付け、資生堂パーラー自慢のふんわりとした軽い口どけの真っ白な生クリームをフリルのように見立てドレスアップした華やかなショートケーキです。フレッシュな苺、甘さ控えめなクリーム、きめ細かなスポンジのマリアージュが抜群です。

★銀座本店ショップ限定「ガトー カドウ ユイット」 6,993円：縦13cm×高10cm（リボン部分を除く）

八角形のケーキにリボンをかけて贈り物のように仕立てました。バニラとキャラメルショコラムースをメインに、ほんのりアップルティーの香るショコラムースをアクセントにした、濃厚なチョコレートケーキです。

<銀座本店ショップ>*2019年11月1日リニューアルオープン

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）

定休日：年末年始

ご予約期間：11月1日（金）～12月15日（日）*なくなり次第終了

お引渡し期間：12月21日（土）～25日（水）



銀座本店ショップ限定
ケーキはクリスマス限
定クールバック付♪

★自由が丘店「ガトー ノエル」 4,536円：直径12cm



ブーケのようにあしらった真っ赤な苺、しっとりとしたスポンジケーキと、生クリームを贅沢にデコレーションした華やかなショートケーキ。苺がぎっしりとしきつめられており、スポンジと生クリームとのハーモニーを存分にお楽しみいただけます。ふんわり軽い口どけは資生堂パーラーのこだわりです。

<自由が丘店>

住所：東京都目黒区自由が丘1-4-10 quaranta1966 1階

電話：03-3718-7620（11：00～21：00）

定休日：月曜日（祝日は営業）、年末年始

ご予約期間：11月1日（金）～12月15日（日）*なくなり次第終了

お引渡し期間：12月22日（日）～25日（水）

※写真はすべてイメージ、価格は税込みです。

<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 日比までお願いいたします。

TEL:03-3289-2099(直通)/Mail:yuka.hibi@shiseido.com