

## 資生堂パーラー 銀座本店ショップ限定 『クリスマスケーキ 2022』

資生堂パーラーは、銀座本店ショップ限定『クリスマスケーキ 2022』の予約を数量限定で2022年10月11日(火)より受け付けます。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 ドウ ノエル オ フレーズ」をはじめ、新商品「ガトー カドウ ユイット ノエル」などパティシエがひとつひとつ心を込めて丁寧に作りあげます。またクリスマスを彩る商品として2022年11月1日(火)より「ガトー オ ショクラ」、2022年12月1日(木)より「シュトーレン」の販売を開始いたします。資生堂パーラーの煌びやかなケーキとともに素敵なひとときをお過ごしください。



### 「ガトー ノエル」 7,776円(税込)

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に真っ赤な苺をふんだんに盛り付け、チョコレートでツリーのようデコレーションしたショートケーキです。

【サイズ(約)：直径15cm×高13cm(本体部分)】※お酒は使用していません。



### 新商品「ガトー カドウ ユイット ノエル」 7,344円(税込)

リボンをあしらひまるで贈り物のように仕立てました。ショクラブランのムースをメインに、マスカルポーネのムース、フランボワーズのジュレ、メレンゲを組み合わせた濃厚なホワイトチョコレートのケーキです。

【サイズ(約)：縦13cm×横13cm×高10cm(リボン部分を除く)】※お酒は使用していません。



### 「ココット ドウ ノエル オ フレーズ」 13,500円(税込)【銀座本店保冷バック付】

1台に約50個相当\*1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です。あふれんばかりの苺の香りをお楽しみください。

\*1苺の大きさにより、数が異なる場合がございます。

【サイズ(約)：直径19cm×高8cm(ココット部分)】※お酒は使用していません。



ご予約期間：2022年10月11日(火)～12月5日(月)

お引き渡し期間：2022年12月23日(金)～12月25日(日)

※ご予約は銀座本店ショップ(店頭・電話)にて承ります。お引き渡しは店頭のみとなります。

※限定数量に達し次第、ご予約受付を終了させていただきます。

※商品の特性上、クリスマスケーキのお持ち運びは2時間以内とさせていただきます。



### 「ガトー オ ショコラ」 3,024 円(税込)

- \*取扱店舗限定商品(銀座本店ショップ他、一部店舗)
- \*2022年11月1日(火)発売

イタリア・ドモリ社のチョコレートをベースに、北海道産のバターを使用し、素材にこだわったチョコレートラバーをお届けするガストロノミーケーキ。口の中でとろけるテリヌショコラとじっくり濃厚なガトーショコラ、2層仕立てのチョコレートケーキは至福の味わいです。ワイン、ウイスキーなどのお酒ともペアリングできる大人のケーキ。

【サイズ(約)：縦17cm×横9cm×高さ4cm】※お酒を使用しております。

※限定数量に達し次第、販売を終了させていただきます。



### 「シュトーレン」 2,592 円(税込)

- \*取扱店舗限定商品(銀座本店ショップ他、一部店舗)
- \*2022年12月1日(木)発売

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られている伝統菓子。アーモンド入りの発酵生地の中に、洋酒で風味付けたフルーツを加え、シナモン等のスパイシーな香りのアクセントをつけました。焼き上げて熱いうちに焦がしバターの中にくぐらし、グラニュー糖をまぶして仕上げました。

【サイズ(約)：縦16cm×横11cm×高さ6cm】※お酒を使用しております。

※クリスマス限定品のため、限定数量に達し次第、販売を終了させていただきます。

※写真は全てイメージです。商品は写真と異なる場合がございます。

※営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式HPをご覧ください。

※こちらの情報は2022年10月時点のものです。予告なく、価格や仕様、発売期間等変更する場合がございます。

#### <資生堂パーラー 銀座本店ショップ>

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

営業時間：11:00~20:30 \*2022年12月は11:00~21:00

定 休 日：年末年始 \*10月17日(月)は臨時休業

<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 山岸 までお願いいたします。

Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com