

## 【2008年クリスマスケーキ】



<コロンヌ・ノエル・ブラン>  
白い箱のクリスマスプレゼント  
(直径12cm 円柱型) 6,300円  
マスカルポーネチーズのムース、抹茶のムース、コーヒースロップをしみこませたスポンジ、イチゴのコンフィ入りのアントルメ・ノエル。  
【限定50台】



<キュービック・ノエル・ワール>  
黒い箱のクリスマスプレゼント  
(直径10cm 立方体) 6,300円  
オーガニックチョコレートムース、キャラメル、サレのクレームと洋ナシ、トリプルセックのほのかな香りのアントルメ・ノエル。  
【限定50台】



<サバン・ド・ノエル>  
もみの木のホワイトクリスマス  
(直径13cm 円錐形) 5,250円  
クリーミーなホワイトチョコレートのムースの中に木いちごのジュレと赤色のフルーツムースを詰めました。白いもみの木をイメージ。  
【限定20台】



< ブッシュ・ド・ノエル > (19× cm) 4,200 円  
 ミルクショコラのムースの上に、ラズベリーのジュレをのせ、ビターショコラのムースで巻いた、甘味と酸味のバランスが絶妙のケーキです。



< ノエル・マロン > (直径 16cm ドーム型) 4,200 円  
 愛媛産和栗のムースマロンの中にレミーマルタンの香りつけをしたムースとドライフルーツが食感のアクセントになっています。少し強めのお酒がきいた大人向けのケーキです。



< プルミエ・ダムール > (12×12cm) 4,725 円 【限定 100 台】  
 シェフパティシエ穂山敏信が厳選した地鶏卵、北海道フレッシュ生クリーム、産イチゴで作ったプレミアケーキです。

お引渡し時間: 11:00a.m. / 5:00p.m.

ホテルオープン以来の定番の苺のクリスマスケーキ。

- < フルール > (直径 25cm) 6,300 円
- < エトワール > (直径 19cm) 4,725 円 (写真右)
- < イヴェール > (直径 16cm) 3,675 円
- < デュオ > (直径 10cm) 2,625 円 (写真左)



< ナターレ・ブルーノ 森のクリスマス > (13cm) 3,150 円  
 小麦粉を一切使わず米粉・鶏卵・バター・砂糖の生地にスパイスをきかせ、チョコレート、木苺、いちじく、アーモンドを練りこみ焼き上げました。

< ナターレ・ロッソ 赤のクリスマス > (13cm) 3,150 円  
 森のクリスマス同様、米粉をベースとした生地にスパイス、チョコレート、木いちご、いちじく、アーモンドを練りこみ焼き上げました。



< シュトローレン > (22cm) 3,150 円

ドイツ伝統のクリスマス菓子シュトローレンは、京王プラザホテルの逸品です。バター、ドライフルーツ、スパイスをふんだんに使い、マジパンを練りこんでしっとりと焼き上げたシュトローレンは初代シェフがドイツ人だったことから、直伝のレシピで本場ドイツの味です。

#### お客様のお問合せ・ご予約

---

ご予約・お問合せ先 03 - 3344 - 0111  
 京王プラザホテル 2階 フードブティック<ポピンズ> 10:00a.m. ~ 8:00p.m.  
 予約受付 2008年10月1日(水) ~ 12月15日(月)  
 引き渡し 2008年12月21日(日) ~ 12月25日(木)  
 京王プラザホテル 2階 / フードブティック<ポピンズ> 11:00a.m. ~ 8:00p.m.  
 9:00p.m.以降 11:00p.m.までのお引渡しはコーヒーハウス<樹林>にて行います。  
 シュトローレンのみ 12月1日(月)より販売いたします。

---