

Tokyo Midtown News Letter 第57号
 心躍る聖夜に寄りそう、こだわりケーキをご紹介します！
東京ミッドタウンのクリスマスケーキ最新情報

東京ミッドタウン(事業者代表 三井不動産株式会社)は今冬も、街中がイルミネーションで彩られる華やかなクリスマスを演出します。東京ミッドタウン内のショップでは、おいしさはもちろん、ユニークな発想から作られた、思わず目をひくデザインのケーキや、上質な素材を使用して仕上げたこだわりのケーキ、手土産にもぴったりのスイーツが揃います。この冬もぜひ、東京ミッドタウンのクリスマスにご期待ください。

**華やかなひとときを演出する
クリスマスケーキ**

**イルミネーションを
満喫できるレストラン**



パーティーを盛り上げるケーキや
手土産にぴったりなスイーツが揃います。

東京ミッドタウンの街全体で
輝くイルミネーションを
楽しめるレストランをご紹介します！

◆ **東京ミッドタウン限定でお届けするクリスマスケーキ**

東京ミッドタウンだけで手に入る、クリスマスにふさわしい特別なケーキです。

ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ

ミッドタウン・タワー1F / 03-6434-8711



ピーチシャンパーニュ 6,480円(税込)
東京ミッドタウン限定

<予約期間>10月1日(木)~12月18日(金)
 <店舗販売>12月19日(土)~12月25日(金)

ペストリーシェフの徳永純司氏が贈る今年のクリスマスケーキは、アイズピンクとラベンダーの2色のコントラストが美しい、シャンパーニュと桃を使ったケーキ。桃のムースの中に、シャンパーニュムースと桃のコンポートと桃のジュレが入っており、外側をカシスのメレンゲで覆い、内側はつややかなグラサージュでコーティングしました。

サン・フルーツ

ガレリアB1F / 03-5647-8388



あまおうショコラ 8,640円(税込)
東京ミッドタウン限定

<予約期間>11月1日(日)~12月15日(火)
 <店舗販売>12月22日(火)~12月25日(金)
 ※予約商品は12月19日(土)からご指定可

チョコクリームと生クリームをチョコレートのスポンジでサンド。大粒のあまおうを積み重ね、生クリームで囲うように仕上げました。

◆ パーティーにもぴったり！クリスマスがいっそう楽しみになるケーキ

パーティーでも盛り上がる、インパクトあるデザインと素材にこだわったクリスマスケーキ。ケーキを囲む夜が待ち遠しくなる逸品が揃います。



JEAN-PAUL HÉVIN (ジャン=ポール・エヴァン)

ガレリアB1F / 03-5413-3676

ビュッシュ「ストリートアート」 12,960円(税込)

<予約期間> 11月1日(日)~12月13日(日)※なくなり次第終了

<店舗販売> 12月23日(水・祝)~12月25日(金)

ビスキュイショコラとヘーゼルナッツのクリーム シブーストをアフリカ産カカオのムースで包みました。ストリートアートから着想を得た斬新なデザインにも注目です。

HENRI LE ROUX (アンリ・ルルー)

ガレリアB1F / 03-3479-9291

ビュッシュ デクリネゾン<プティ・デジュ・ノワール> 10,800円(税込)

<予約期間> 10月20日(火)~12月25日(金)

<店舗販売> 12月19日(土)~12月25日(金)

アンリ・ルルーオリジナルブレンドのショコラ・オレで作り上げたヘクセンハウス。フランス直輸入のコーヒーのプラリネを使用した本格的なビュッシュが中から登場する、驚きと美味しさの詰まった一品です。



pâtisserie Sadaharu AOKI paris (パティスリー・サダハル・アオキ・パリ)

ガレリアB1F / 03-5413-7112

パリ プレストノエル 5,400円(税込)

<予約期間> 10月15日(木)~12月15日(火)

<店舗販売> 12月22日(火)~12月25日(金)

サダハルアオキ氏が惚れ込んだ南山園の抹茶でアレンジした、パリプレスト。クリスマスリースのような美しさが聖なる夜に華を添えます。

◆ ワンランク上のスタンダードスタイルのケーキ

クリスマスの「定番」をそれぞれのショップがこだわりの味わいに仕上げました。

DEAN & DELUCA (ディーン・アンド・デルーカ)

ガレリアB1F / 03-5413-3580

ラ・ヴィエイユ・フランス タルトタタン 3,780円(税込)

<予約期間> 11月10日(火)~12月18日(金)

<店舗販売> 12月23日(水・祝)~12月25日(金)

旬のりんごを贅沢に使い、芯までキャラメルがたっぷりしみこむように焼き上げたタルトタタン。薄いミルフィーユ状のパイ生地に、りんごの酸味を活かしたジューシーな果肉感と香ばしい甘さが絶妙な組み合わせです。





MAISON KAYSER (メゾン・カイザー)

ギャラリーB1F / 03-6804-6285

ノエルモンジュ 4,860円(税込)

<予約期間>11月1日(日)~12月19日(土)

<販売期間>12月19日(土)~12月25日(金)

毎年人気の、見た目も華やかな4種のベリーとフロマージュブランのムースが絶妙にマッチしたタルト。メゾン・カイザーのしっとり、サクサクのタルト生地を存分に楽しめます。

◆ 手土産にぴったり。クリスマスをさらに楽しくするスイーツ

パーティーを彩るこだわりの逸品をご紹介します！



PALETAS (パレタス)

ギャラリーB1F / 03-6447-4445

X'mas Tree Bar 700円(税込)

<販売期間>12月19日(土)~12月25日(金)

サクサクのパイ生地にフルーツのコンフィチュール、ピスタチオクリームをたっぷり。丸いフルーツをあしらひ、カラフルツリーに仕上げました。



浅野屋

ギャラリー1F / 03-5413-3575

クリストシュトーレン 2,484円(税込)

<販売期間>11月12日(木)~12月25日(金)

薄くスライスしたものをクリスマスの日まで少しずつ食べるドイツ伝統のクリスマス菓子。

ラムレーズン、オレンジピール、レモンピール、アップルなどのドライフルーツをふんだんに練り込んだ、浅野屋自慢の一品です。

◆ クリスマスイルミネーションにうっとり。きらめく光とともに食事ができるレストラン

冬の風物詩として人気の、東京ミッドタウンのイルミネーション(2015年11月12日~12月25日)。街全体が光に包まれる幻想的な景色を、ゆったりと眺めながらディナーが楽しめる11店舗を紹介します。

スターライトガーデンが見えるレストラン

淡悦 03-5413-8668

鉄板焼ステーキ喜扇亭 03-5413-7988

HAL YAMASHITA 東京 03-5413-0086

Bodega Santa Rita 03-5413-3101(店外席のみ)

SILIN 火龍園 03-5413-0088

NIRVANA New York 03-5647-8305

▼店舗一例



シャンパンイルミネーション、ツリーイルミネーションが見えるレストラン

A971 03-5413-3210

Pizzeria-Trattoria Napule 03-5413-0711

La Colina 03-5413-0092

CANOVIANO CAFE 03-5413-3226

KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA 03-5413-3929

