

Tokyo Midtown News Letter 第 36 号
**～速報！東京ミッドタウン限定のクリスマスケーキ情報 第 1 弾～
クリスマスケーキ販売情報をいち早くお届けします！**

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、クリスマス盛り上げる様々な商品を各店で販売します。東京ミッドタウンが誇るスイーツの名店からは、とびきり優雅なクリスマスケーキが届きました。どれも材料からこだわった、選りすぐりのクリスマスケーキです。また、今年もフード&カフェ 4 店舗で東京ミッドタウンでしか手に入らない限定ケーキの販売を予定しています。

近年クリスマスを、絆を求めて、ご家族やご友人など大切な人とご自宅で過ごす傾向があります。他とはちょっと違うプレミアムな東京ミッドタウンのクリスマスケーキを囲みながら、年末の優雅なひとときをすごしてみませんか。

■ 東京ミッドタウン限定商品販売店舗


▲ 「ピュッシュ・デクリネゾン・クリスティュー」
限定 80 個 5,985 円(税込)

【HENRI LE ROUX(アンリ・ルルー)】

ガレリア B1F / 03-3479-9291

ボンボンショコラ「Christine(クリスティュー)」のデクリネゾン表現した Bûche de Noël です。クリスマスパイスの利いたスポンジ生地に、キャラメル風味のクレームブリュレ、ムースショコラを重ね、表面にはかわいらしいオレンジとショコラのリースを飾り付けました。フランス・Noël の香り漂う、温かくてどこか懐かしい味わい豊かな一品です。

◇予約期間:10/10(水)～12/11(火) (予定)

◇ご予約分の受け渡し期間:12/22(土)～12/25(火) (予定)

◇店舗販売:12/22(土)～12/25(火) (予定)



▲ 「林屋プレミアム抹茶クリスマスケーキ」
5,250 円(税込)

【京はやしや】

ガレリア B1F / 03-5413-0396

抹茶が持つ風味や味わいを十分に引き立たせたスポンジ生地にはじっくり選定した国産の卵と小麦粉を使用。抹茶のほろ苦さが活きた、しっとり柔らかな舌触りの生地を実現させました。中の層は抹茶生地、抹茶生クリーム、黒糖生クリーム、苺を重ね、洋の装いの中にも和の味わいを添えています。京はやしやならではのプレミアムケーキが東京ミッドタウン限定で初登場。

◇予約期間:未定

◇ご予約分の受け渡し期間:12/23(日)～12/25(火)

◇店舗販売:なし(事前ご予約のみ)

その他のクリスマスシーズン期間限定商品 販売店舗一覧

東京ミッドタウン限定商品 販売店舗

- 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
- Four leaves cafe Msweets (フォーリーブズカフェ エムスウィーツ) ガレリア B1F/03-3478-7778

クリスマス商品 販売店舗

- サン・フルーツ ガレリア B1F/03-5647-8388
「マロンショコラ」
◇価格:4,200円(税込) ◇予約期間:12/1(土)~12/20(木) ◇店舗販売:12/21(金)~12/25(火)
- DEAN & DELUCA (ディーン&デルーカ) ガレリア B1F/03-5413-3580
「ストロベリーショートケーキ」
◇価格:6,300円(税込)
- 浅野屋(アサノヤ) ガレリア 1F/03-5413-3575
「クリスト シュトーレン」
◇価格:2,100円(税込) ◇予約期間:11/16(金)~12/25(火)(予定) ◇店舗販売:11/16(金)~(予定)
「ヌス シュトーレン」
◇価格:2,100円(税込) ◇予約期間:11/16(金)~12/25(火)(予定) ◇店舗販売:11/16(金)~(予定)
- JEAN-PAUL HÉVIN (ジャン=ポール・エヴァン) ガレリア B1F/03-5413-3676
- Toshi Yoroizuka (トシ ヨロイツカ) プラザ 1F / 03-5413-3650
- NōKA CHOCOLATE (ノカ・チョコレート) ガレリア 1F / 03-5413-0072
- MAISON KAYSER (メゾンカイザー) ガレリア B1F / 03-6804-6285