



NEWS RELEASE

報道関係各位

2009年10月吉日
株式会社エイチ・エス・ジー

～2009年のテーマは「Merry Christmas Party」 聖なる夜を豪華に演出する限定商品～
「2009年クリスマス限定ケーキ」&「特製ローストチキン」を発売

11月1日(日)～ 予約受付開始

ホテル西洋 銀座, A Rosewood Hotel(所在地:東京都中央区銀座1-11-2 総支配人:ロイド S. ナカノ)では、2009年12月18日(金)～25日(金)のクリスマス期間限定で、「Merry Christmas Party」をテーマとし、新作4種類を含む計7種のクリスマス限定ケーキ・デザートセットに加え、特製クリスマスローストチキンも今年初で販売致します。尚、ケーキの予約受付は、11月1日(日)からを予定しております。

今年のホテル西洋 銀座のクリスマスケーキは、新登場の「銀座マカロンパーティ」や「キャラメル×ショコラ」、毎年好評の定番スイーツ「西洋モンブラン」など、ホームパーティを豪華に演出するクリスマスケーキやデザートを用意しました。

毎年斬新なアイデアで注目を集める、ホテル西洋 銀座特製の個数限定大型クリスマスケーキ「銀座マカロンパーティ」は、今年は5色5種類のチョコレートクリームを層にしたタワーを、ホテル西洋 銀座を代表する大人気スイーツの4種類のマカロンで飾り付けをした、高さ35cmを誇るタワー型ケーキとなっております。

加えて、今年初めての試みで、フォワグラとトリュフを一緒に炊き上げたリゾットを詰めた、シェフ手作りのクリスマスローストチキンも販売いたします。

ホテル西洋 銀座のクリスマスケーキやローストチキンで、少人数から大人数まで、賑やかにそして心温かく、聖なる夜を豪華に演出いたします。

【クリスマスケーキ&特製ローストチキン 商品概要】 『ケーキショップ』(B1F)にて販売

商品名	価格 (税込み)	販売期間	商品特徴
銀座マカロンパーティ	21,000円	12月18日(金)～25日(金)	毎年恒例の20個限定大型クリスマスケーキ。今年は5種類のチョコレートクリームを層にしたドームを、4種類のマカロンで飾り付けしたタワー型のケーキです。
ブッシュ・ド・パステル	2,835円	12月18日(金)～25日(金)	バニラのパンパロア、ピスタチオと苺のムースを3層にしたブッシュドノエルです。
キャラメル×ショコラ	3,360円	12月18日(金)～25日(金)	塩味を効かせた濃厚なキャラメルムースの中に、ショコラクリームを忍ばせました。
ビジョー・ルージュ	3,150円	12月18日(金)～25日(金)	赤いフランボワーズムースとチョコレートタルトの、黄金の組み合わせです。
西洋モンブラン	3,990円	12月18日(金)～25日(金)	ホテル西洋 銀座1番人気の「モンブラン」をクリスマスケーキにアレンジしました。
苺のショートケーキ	3,990円	12月18日(金)～25日(金)	クリスマスケーキの定番商品。ホテル特製の苺のショートケーキです。
シュトーレン	1,685円	12月10日(木)～25日(金)	ドイツ・オーストリアの伝統的なクリスマスのお菓子です。
ローストチキン	4,725円	12月18日(金)～25日(金)	1匹丸ごとの国産若鶏の中に、フォワグラとトリュフや栗などを一緒に炊き上げたリゾットを詰め込み、オーブンでじっくり焼き上げます。



【本件に関するお問い合わせ】

ホテル西洋 銀座 マーケティング PR担当

press@seiyo-ginza

「ケーキショップ」クリスマス限定スイーツ 概要

- 販売開始 :12月18日(金)~25日(金) (シトラーのみ12月10日~販売)
- 予約受付 :11月1日(日)~12月20日(金)
- 場所 : ホテル西洋 銀座『ケーキショップ』(B1F)
- 電話での受付 :ケーキショップ TEL(03)3535-1111(代) (受付:11:30~21:00)
- ケーキショップ店頭での受付 :11:30~21:00 (無休)

■ 商品ラインアップ

ー商品①:銀座マカロンパーティ ※20個限定



- 価格: ¥21,000(税込)
- サイズ:直径 25cm、高さ 35cm
- 概要:毎年恒例の大型クリスマスケーキ。5色5種類のチョコレートクリームを層にしたタワーを、賑やかな4種のマカロンで飾り付けしたツリー型ケーキです。

5層のチョコレートクリーム(上から)

- ホワイト: クリームショコラブラン+銀座産はちみつ+フレッシュフランボワーズ
- ピンク: クリームショコラフレーズ+フレッシュ野いちご
- グリーン: クリームショコラピスタチオ+カラメルゼしたピスタチオ
- ブラウン: クリームショコラキャラメル+シロップ漬洋梨
- ダークブラウン: クリームショコラ+フレッシュバナナ

わいわいガヤガヤ大人数で、色々な味のマカロンと癒しとパワーを与えてくれるチョコレートのマリアーージュで賑やかに盛り上げていただきます。

※約20~30名分

ー商品②:ブッシュ・ド・パステル



- 価格: ¥2,835(税込)
- サイズ:長さ 16cm
- 概要:バニラのババロア、ピスタチオムースと苺ムースが3層になったブッシュドノエルです。底に敷いたサクサクのフィヤンティーヌと柔らかで滑らかなムースとババロアとのバランスが絶妙です。

ー商品③:キャラメル×ショコラ



- 価格: ¥3,360(税込)
- 大きさ:直径 12cm
- 概要:ほろ苦さが美味しい塩キャラメルのみース、チョコレートのスポンジ、クリームショコラを層にし、底には香ばしいナッツやヌガーを砕いて敷き詰めました。ほろ苦さと香ばしさ、サクサクの歯応えが絶妙にマリアーージュする、男性でも楽しんでいただける大人向けのケーキです。

ー商品④:ビジョー・ルージュ



- 価格: ¥3,150(税込)
- 大きさ:直径 12cm
- 概要:フロマージュブランムースを忍ばせたピンクのフランボワーズムースと香ばしく焼き上げたタルトショコラの黄金の組み合わせをお楽しみ下さい。トップに飾りつけた赤いフレッシュフルーツも華やかに彩りを添えます。

—商品④:ホテル西洋 モンブラン



- 価格: ¥3,990(税込)
- 大きさ:直径 16cm
- アルコール:マロンクリームに香り付けにコニャックを使用
- 概要:ホテル西洋 銀座1 番人気の「モンブラン」。

フランス産マロンを贅沢に使った濃厚でリッチな味わいが特徴の1品です。

—商品⑤:いちごのショートケーキ



- 価格: ¥3,990(税込)
- 大きさ:直径 14cm
- アルコール:スポンジの香り付けにキルシュを使用
- 概要:濃厚な生クリームといちごのハーモニーが絶妙ないちごのショートケーキです。定番ショートケーキにクリスマスの飾りつけを施し、豪華な装いとなりました。

です。定番ショートケーキにクリスマスの飾りつけを施し、豪華な装いとなりました。

—商品⑥:シュトーレン



- 価格:¥1,680(税込)
- 大きさ:幅 10cm 長さ 20cm
- アルコール:ドライフルーツの中に、ラム酒漬けのレーズンを使用
- 概要:ドイツ・オーストリアの伝統的なクリスマスのお菓子です。

しっかりとラム酒に漬け込んだ芳醇なドライフルーツを、生地の中にふんだんに織り込みました。

シュトーレンのみ、12月10日より販売いたします。

ホテル西洋 銀座「クリスマスローストチキン」概要

- 期間 :12月18日(金)~12月25日(金)予約限定販売
- 場所 :ホテル西洋 銀座『ケーキショップ』(B1F)
- ご予約・お問い合わせ :ケーキショップ 03-3535-1111(代表)
 - ※ 配送不可。店頭受け渡しのみ
 - ※ 消費期限は当日
 - ※ 1羽 2~3人用

■内容



- 価格:¥4,725(税込)
- 限定数:100羽
- 概要:1羽丸ごとの国産若鶏の中に、フォワグラとトリュフや栗などを一緒に炊き上げたリゾットを詰め込み、オーブンでじっくり焼き上げます。丸ごと一匹のチキンの旨みそのまま染みこんだリゾットとチキンを一緒に召し上がり下さい。シェフが1匹ずつ手作りで仕上げます。
- 召し上がり方: 電子レンジで7分程度加熱後、オーブンで更に30秒温めて出来上がりです。