



2023
CHRISTMAS
CAKE



PREMIUM



真紅の誘惑。

PREMIUM BLACK STRAWBERRY TART 
プレミアム黒いちごのタルト

Allergen    

15cm ¥12,000



ジューシーで糖度20.9度をこえ深みのある味わい、中まで深い赤色が特長な黒いちご「真紅の美鈴」を使用したプレミアムなタルト。完熟してから摘むため、日持ちせず市場にはほとんど出回らない希少ないちごをふんだんに使用し、「ナッツの女王」と呼ばれる最高級ピスタチオ*を使用したタルト、スポンジと合わせました。

This is a premium tart made with "SHINKU NO MISUZU," (black strawberries) that are juicy, sweet and have a deep red color all the way through. The rare strawberries are picked after they are fully ripe, so they do not last long and are only occasionally sold on the market. The tart is made with pistachios, the "Queen of Nuts" and is combined with sponge.

*最高級と言われるイラン産のピスタチオを使用

ご好評につき完売しました



あまおうの宝石箱。

AMAOU STRAWBERRY TART

あまおうのタルト

Allergen   

W14.5×D14.5×H6cm ¥12,000



「あかい」「まるい」「おおきい」「うまい」の頭文字を冠したいちご「あまおう」を贅沢に使ったタルトです。「あまおう」の魅力を最大限に引き出すベルギー産チョコレート使用のボックスへ宝石のように散りばめました。

This tart is made with the luxurious Amaou strawberry, which stands for the first letters of the Japanese alphabet "Akai" "Marui" "Ookii" and "Umai". The box is made of Belgian chocolate, which brings out the best of "Amaou", and is scattered like jewels.

ご好評につき完売しました

2023 CHRISTMAS CAKE



BLANC DE BLANCS

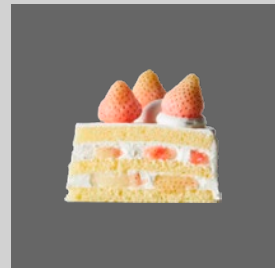


ブラン・ド・ブラン

Allergen   

15cm ¥8,200

WEB予約限定
Web reservation only



程よい酸味と甘みのバランスが良い白いちご「淡雪」を使ったショートケーキです。希少性の高い内地産生乳を100%使用した雪のように真っ白な生クリームが白いちご「淡雪」の魅力を引き立てます。

Shortcake using "Awayuki" white strawberries with a good balance of sourness and sweetness. The snow-white whipped cream made from 100% of the rare raw milk enhances the charm of the "Awayuki" white strawberries.

ご好評につき完売しました

2023 CHRISTMAS CAKE



SAPIN DE NOËL PISTACHE

サパンドノエルピスターシュ

Allergen   

W15×D6.5×H6cm ¥6,800

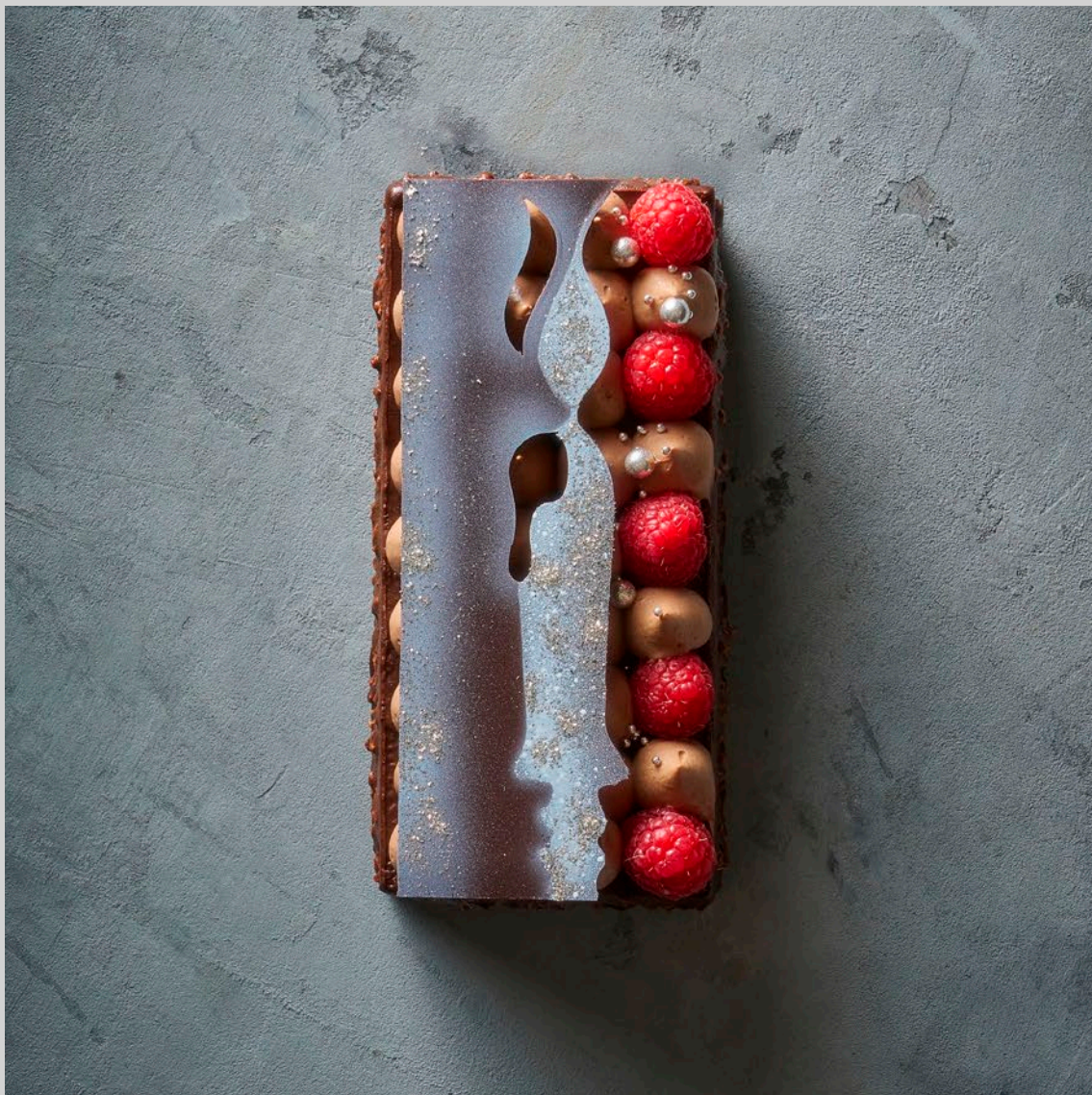


ピスタチオをふんだんに使用しナッツの心地よい食感とともに濃厚な味わいがお楽しみいただけます。

The rich taste of pistachios and the pleasant texture of the nuts are used in abundance.

ご好評につき完売しました

2023 CHRISTMAS CAKE

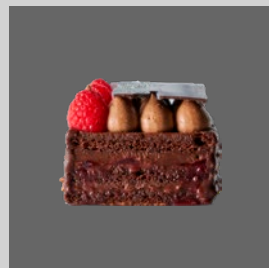


CHOCOLAT GRIOTTE

ショコラ グリオート

Allergen   

W15×D6.5×H6cm ¥6,500



サワーチェリーのコンポートを、ガナッシュとビスキュイショコラでサンドした酸味と甘みのバランスが絶妙な逸品です。

Sour cherry compote sandwiched between ganache and chocolate biscuits offers a perfect balance of tartness and sweetness.

2023 CHRISTMAS CAKE

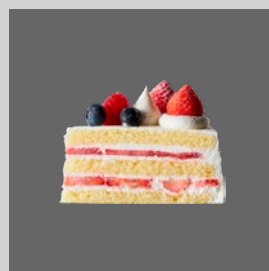


STRAWBERRY SHORTCAKE

ストロベリーショートケーキ

Allergen    

12cm ¥5,500 15cm ¥7,000



お子様にもおすすめの定番ケーキ。国産のいちごをふんだんに使用し、上質な生クリームとしっかりと仕上げたスポンジとのハーモニーをお楽しみください。

This is a classic cake recommended for children. Please enjoy the harmony of the abundant use of domestic strawberries, high-quality whipped cream and moist sponge.

2023 CHRISTMAS CAKE



CLASSIC MEAT PIE

クラシックミートパイ

Allergen   

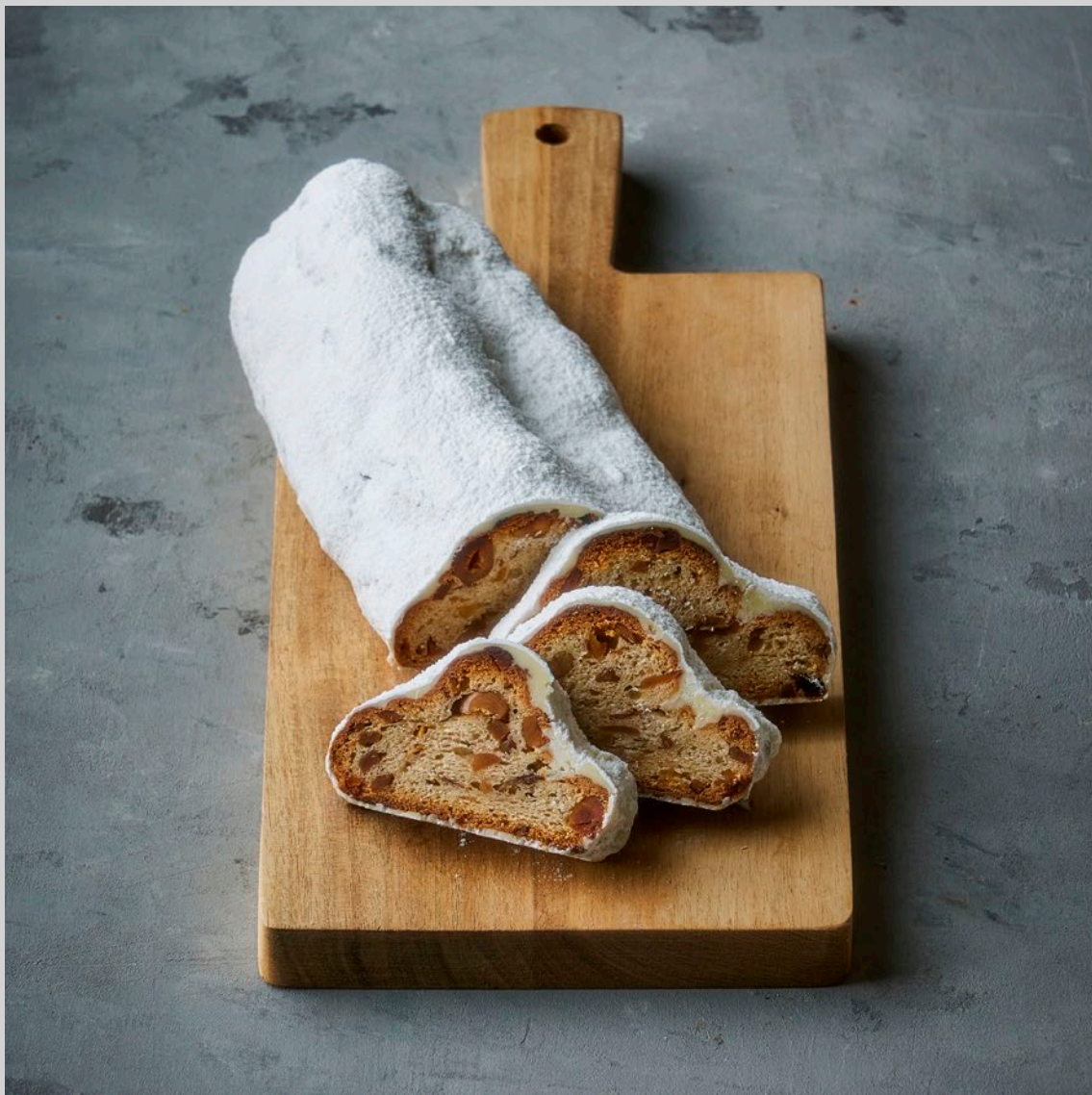
19cm ¥4,800

牛肉と香味野菜を赤ワインでじっくりと煮込み、イベリコ豚のベーコンを贅沢に使ったパイです。クリスマスパーティーに彩りを添えるメニューです。

Beef and savory vegetables are slow cooked in red wine, and Iberico pork bacon is lavishly used in this pie. This is a menu item that will add color to your Christmas party.



2023 CHRISTMAS CAKE



STOLLEN

シュトーレン

Allergen   

W24×D8cm ¥4,200

ラム酒に漬けたナッツやドライフルーツを練りこみ焼きあげたクリスマス定番スイーツ。少しずつ切り分けて味の変化を楽しみながらお召しあがりください。

This is a classic Christmas cake baked with nuts and dried fruits soaked in rum.

Please enjoy the change in flavor by cutting it into small pieces.



2023 CHRISTMAS CAKE



PANETTONE

パネトーネ

Allergen   

19cm ¥1,800

卵とバターをリッチに使い、
フルーツとドレインチェリーを練りこみ鮮やかに仕上げた
イタリアのクリスマススイーツです。

This Italian Christmas sweet is rich in eggs and butter
and brightly decorated with fruit,
with drained cherries kneaded into it.





HILTON TOKYO ODAIBA

予約期間

2023年9月15日(金)～12月15日(金)

お引渡し

2023年12月22日(金)～12月25日(月)

ヒルトン東京お台場 2F

Allergen

特定原材料7品目



卵



小麦



乳



くるみ

一部落花生も使用している生産ラインによる材料を使用しています。

※表示料金には消費税が含まれております。 ※写真はイメージです。