

2024

CHRISTMAS CAKE



HILTON TOKYO ODAIBA

PREMIUM BLACKBERRY TART

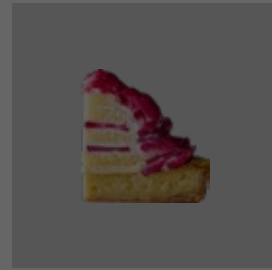


プレミアム黒いちごタルト

Allergen    

Φ16cm × H11cm

¥15,000



PREMIUM

ご好評につき完売しました

真紅の煌めき。

ジューシーで糖度20.9度を超える深みのある味わい、中まで深い赤色が特徴的な黒いちご(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てナッツの女王と呼ばれる最高級ピスタチオをアクセントに加えたタルトです。

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.

HOW TO ORDER

お電話またはWEBサイトよりお申し込みください

03-5500-5580 (10:00AM-8:00PM)

WEB予約はQRコードをクリックまたは読み取ってください



BLANC DE BLANCS

ブラン・ド・ブラン

Allergen    

Φ12cm × H6cm

¥8,200



程よい甘みと酸味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。北海道産の生乳を100%使用した雪のように真っ白な生クリームが白いちごの魅力を引き立てます。

This shortcake is made from white strawberries (AWAYUKI), which have a good balance of moderate sweetness and sourness. White cream as pure white as snow, made from 100% raw milk produced in Hokkaido, brings out the charm of the white strawberries.

HOW TO ORDER

お電話またはWEBサイトよりお申し込みください

03-5500-5580 (10:00AM-8:00PM)

WEB予約はQRコードをクリックまたは読み取ってください



MON COFFRET

モン・コフレ

Allergen    

W13.5 × D13.5 × H6cm ×2

¥16,800

WEB
予約限定

Web
reservation
only

限定30台
Limited edition of 30



WHITE BOX

上段左から Top row from left

カシスバニラムース Blackcurrant Vanilla Mousse
いちごバニラムース Strawberry Vanilla Mousse
ショコラオレンジ Chocolate Orange

中段左から From center left

マンゴーとココナッツ Mango and Coconut
マカロン Macaroon
ピスタチオムース Pistachio Mousse

下段左から From bottom left

モンブランショートケーキ Mont Blanc Shortcake
ホワイトチョコレートとベリームース White Chocolate & Berry Mousse
ブルーベリーとチーズのムース Blueberry & Cheese Mousse

※BOXのふたにもベルギー産のチョコレートを使用しています。

ベルギー産のチョコレートで作られた黒・白2種類のBOX型ケーキです。

BLACK BOX : イチゴを贅沢に二段に重ねたストロベリータルトです。

WHITE BOX : 9種類の虹色のプティガトーを散りばめ宝石箱をイメージしました。

Two types of box-shaped cakes, black and white, made with Belgian chocolate.

BLACK BOX : A strawberry tart with two luxurious layers of strawberries.

WHITE BOX : Nine types of rainbow-colored petit gateaux are scattered to create the image of a jewelry box.

HOW TO ORDER

お電話またはWEBサイトよりお申し込みください

03-5500-5580 (10:00AM-8:00PM)

WEB予約はQRコードをクリックまたは読み取ってください



VERY BERRY PARTY !

ベリー・ベリー・パーティ！

Allergen 小麦 卵 牛乳

Φ15cm × H19cm

¥20,000

WEB
予約限定
Web
reservation
only

限定40台
Limited edition of 40



北海道産の生クリームをたっぷりと使用した、高さ19cmの大きなショートケーキ。
ケーキの中にはいちご、ブルーベリー、ラズベリーをたっぷりと忍ばせ、ナイフで切り分けるとゴロゴロとフルーツが出てくるサプライズがお楽しみいただけるケーキです。

Made with fresh cream from Hokkaido. When cut, the strawberry, blueberry, and raspberry filling inside the shortcake comes out as a gurgling surprise.

HOW TO ORDER

お電話またはWEBサイトよりお申し込みください

03-5500-5580 (10:00AM-8:00PM)

WEB予約はQRコードをクリックまたは読み取ってください



SANTA CLAUS' CAR

サンタのくるま

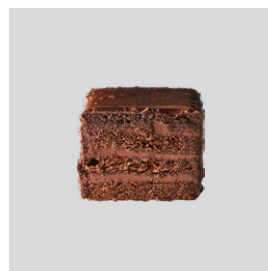
Allergen    

W16.5 × D7.5 × H5.5cm

¥6,500

WEB
予約限定

Web
reservation
only



アーモンドをふんだんに使用し、しっとりとした焼き上げたスポンジにフランス産のミルクチョコレート、スイートチョコレートを使用し、ベリー風味のガナッシュクリームを4層に重ねました。

酸味と甘み、ココをお楽しみいただけるチョコレートケーキです。

Four layers of ganache cream made with French milk chocolate, sweet chocolate and berries are piled on top of a moist sponge baked with plenty of almonds. Enjoy the tartness, sweetness and richness of this chocolate cake.

HOW TO ORDER

お電話またはWEBサイトよりお申し込みください

03-5500-5580 (10:00AM-8:00PM)

WEB予約はQRコードをクリックまたは読み取ってください



ETOILE DE ROUGE

エトワール・ド・ルージュ

Allergen    

Φ14cm × H3.5cm

¥7,500

WEB
予約限定

Web
reservation
only



ベイクド、レアチーズの二種類のチーズケーキが楽しめるケーキです。クリームチーズは、フランス産、デンマーク産、国産と三種類のクリームチーズを使用し、濃厚でコクのある味わいに仕上げました。ラズベリーコンフィ、ラズベリー、ブラックベリーの酸味と甘みがアクセントに。クッキー生地とバターを合わせサクサクに焼き上げた生地で食感もお楽しみいただけます。

Enjoy two kinds of cheesecake, baked and no-bake. Three types of cream cheese are used—French, Danish and local—for a rich and full-bodied flavor. Raspberry confit, raspberries and blackberries enhance the tartness and sweetness. The crispy baked cookie dough and butter combine to create a delightful texture.

HOW TO ORDER

お電話またはWEBサイトよりお申し込みください

03-5500-5580 (10:00AM-8:00PM)

WEB予約はQRコードをクリックまたは読み取ってください



EARL GREY CHOCOLATE

アールグレイ・ショコラ

Allergen    

W12 × D12 × H12cm + Ribbon

¥13,000

WEB
予約限定

Web
reservation
only



マスカルポーネとメープルシロップのムースをアールグレイで香りづけしたチョコレートのムースで包みました。アクセントにフランスの薄焼き菓子、フィアンティーヌを加え香り、コク、食感のハーモニーをお楽しみいただける見た目にもワクワクするプレゼントボックス型のケーキです。

(※中身のチョコレートムースには、フランス産チョコレート、外側にはベルギー産のチョコレートを使用)

Mascarpone and maple syrup mousse are wrapped in chocolate mousse flavored with Earl Grey. The addition of the French thin pastry, "Fiantine," accentuates the harmony of aroma, richness and texture of this exciting gift box-shaped cake. (*The chocolate mousse inside is made with French chocolate and the outside with Belgian chocolate.)

HOW TO ORDER

お電話またはWEBサイトよりお申し込みください

03-5500-5580 (10:00AM-8:00PM)

WEB予約はQRコードをクリックまたは読み取ってください



STOLLEN

シュトーレン

Allergen    

W24cm × D8cm

¥4,200



マジパンローマッセを5種類のスパイスを配合した生地で包み込み、しっとりと焼き上げたクリスマスの定番スイーツです。少しずつ切り分けて味の変化を楽しみながらお召し上がりください。

Marzipan Rohmasse is wrapped in a dough made from a mixture of five spices and baked to moist perfection. Enjoy the various flavors of this classic Christmas sweet by slicing it into small portions.

HOW TO ORDER

お電話またはWEBサイトよりお申し込みください

03-5500-5580 (10:00AM-8:00PM)

WEB予約はQRコードをクリックまたは読み取ってください



PANETTONE

パネトーネ

Allergen    

Φ10.5cm × H13cm

¥2,000



卵とバターをリッチに使ったパネトーネ種の風味豊かな生地、フルーツとドレーンチェリーを練り込んだイタリアのクリスマススイーツです。

This Italian Christmas sweet is made with a flavorful panettone-type dough rich in eggs and butter, and kneaded with fruit and drained cherries.

HOW TO ORDER

お電話またはWEBサイトよりお申し込みください

03-5500-5580 (10:00AM-8:00PM)

WEB予約はQRコードをクリックまたは読み取ってください



CLASSIC MEAT PIE

クラシック・ミートパイ

Allergen   

Φ19cm

¥6,000



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.

HOW TO ORDER

お電話またはWEBサイトよりお申し込みください

03-5500-5580 (10:00AM-8:00PM)

WEB予約はQRコードをクリックまたは読み取ってください



2024

CHRISTMAS CAKE

HILTON TOKYO ODAIBA

HOW TO ORDER

ご注文方法

お電話またはWEBサイトよりお申し込みください
※「プレミアム黒いちごタルト」「ブラン・ド・ブラン」以外はWEB予約限定となります

レストラン総合案内

03-5500-5580
(10:00AM - 8:00PM)



WEB予約はこちら
(QRコードをクリックまたは読み込んでください)

予約期間

2024年10月1日(火) ~ 12月~~15日(日)~~

お問い合わせ多数につき、予約期間延長!! **21**日(土)まで

お引渡し

2024年12月21日(土) ~ 12月25日(水)
ヒルトン東京お台場 2F

Allergen
特定原材料7品目



ナッツ



卵



小麦



乳

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。