

# Festive Collection 2023





## Festive Season

マンダリン オリエンタル 東京では、「フェスティブシーズン コレクション 2023」におけるクリスマスケーキやおせちの予約を受け付け中です。今年は「クリスマスホーリー」をテーマにエグゼクティブ ペストリーシェフ ファビアン・マルタンが、未来への期待と希望を込めてクリスマスホーリーをあしらったホールケーキをご用意しております。さらに、ヘッドベーカー 中村友彦による、クリスマスの時期に欠かせないヨーロッパの伝統焼き菓子も取り揃えています。

新年に欠かせない、毎年人気の和洋折衷のおせちや、新年のギフトとしても最適な、人気のスパアイテムが詰まった「スパおせち」もご用意しています。

# Cakes & Sweets



## 千疋屋クイーンストロベリー プレミアムショートケーキ

毎年ご好評をいただいている、日本橋が誇る老舗「千疋屋総本店」とコラボレーションした数量限定のショートケーキ。千疋屋でしか味わえない「クイーンストロベリー」\*を贅沢に使用しています。

29,160円  
Φ18cm x H26cm



## 苺のショートケーキ

滑らかなクリームとケージフリーの卵を使った口当たり軽やかなスポンジにこだわり、ふんだんに国産苺を使用したショートケーキ。日本で愛され続けるショートケーキの本質的な美しさを追求しました。

7,020円  
Φ15cm x H9cm



## モンブランカシス

栗を贅沢に使った、リッチな味わいのモンブラン。濃厚な栗のムースの中に、ラム酒クリーム、甘酸っぱいかシスとピリッとしたジンジャーコンフィ、クルミを使ったスポンジを忍ばせました。

8,640円  
W16cm x D12cm x H11cm



## ピスタチオクリスマスリース

クリスマスリースをイメージした、ピスタチオ尽くしのケーキ。濃厚で香ばしいピスタチオクリームやムース、プラリネ、クランチ、ビスキュイと異なる食感と味わいが織り成す究極のケーキです。

6,480円  
Φ16cm x H7cm



## フォレノアール

カシスやラズベリーを加えたモレロチェリーマーマレードが華やかさを添えたバニラクリームとチョコレートクリームが口の中で重なり、さくらんぼのリキュールの香りがほのかに広がる、チョコレートケーキ。

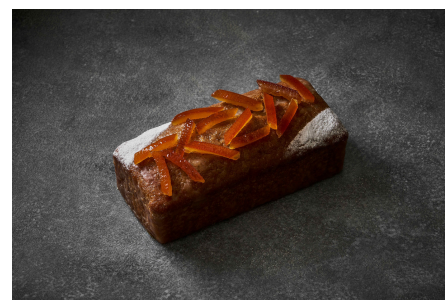
7,560円  
Φ15cm x H7cm



## KUMO® クリスマス

軽くローストしたヘーゼルナッツの香ばしい風味と、贅沢に使用したキャラメルチョコレートムースのマリアージュをお楽しみいただけます。

3,240円  
W12cm x H8cm



## ジンジャーブレッド

シナモン、ナツメグ、ジンジャー、クローブなどのスパイスを使った、フェスティブシーズン限定のパウンドケーキ。オレンジピールと、アクセントに加えたハチミツがスパイシーな風味をより引き立てます。

2,916円  
W15cm x D8cm x H7cm



## シュトレン

ドイツ・ナウムブルグ発祥で、もとは司祭への献上品であったクリスマス菓子を、ヘッドベーカリー中村のオリジナルレシピでご用意。今年はクラシックなシュトレンに加え、ピスタチオとアマレナチェリー味をご用意。

シュトレン (写真下) 3,024円  
ピスタチオとアマレナチェリー (写真上) 3,240円  
W20cm x D7.5cm x H5cm



## パネットーネ クラシコ

大き目にカットしたオレンジピール、ラム酒に浸け込んだレーズンの香り、さらにパネットーネ特有の豊かな発酵の香りが口いっぱい広がる一品です。

レギュラーサイズ 3,240円 Φ12cm x H13cm  
グランデサイズ 5,400円 Φ19cm x H14cm

\*香川県産の女蜂で、高設栽培システムで作られた国内でも希少な苺

# Cakes & Sweets



## パネットーネ ジャンドゥージャ

ヘーゼルナッツが練り込まれたチョコレート「ジャンドゥージャ」を、相性の良い杏仁と共に生地へ練り込みました。風味豊かな生地が、ジャンドゥージャのリッチな味わいと杏仁の甘く柔らかい香りを包み込むパネットーネ。

3,780円  
Φ12cm x H13cm



## パネットーネ 地中海と瀬戸内レモン

2023年フェスティブシーズン限定のパネットーネ。地中海の陽光に恵まれて育ったレモンで作るコンフィと、優しい香りと酸味を持つ瀬戸内産のレモンで作るジャムを生地に練りこみました。

3,564円  
Φ12cm x H13cm



## パンドーロ

“しっとり”と“ふんわり”を追求してシンプルに焼き上げたイタリアの伝統菓子「パンドーロ」。和盆を加えたバニラシュガーを別添えてご用意。

2,160円  
Φ15cm x H14cm



## 栗とメープルのクグロフ

2018年にご好評いただいたクグロフが、5年ぶりに登場。2023年のクグロフは、イタリア産マロンガラッセを練り込んだ生地にもメープルシロップを染み込ませ、チョコレートでコーティングしました。

1,620円  
Φ10cm x H6cm



## ポルボロン

アーモンドのナッツ感と素朴な甘さが特徴的なスペインの伝統菓子。ローストした挽きたてのアーモンドを使用してラードと合わせて香り高く焼き上げました。

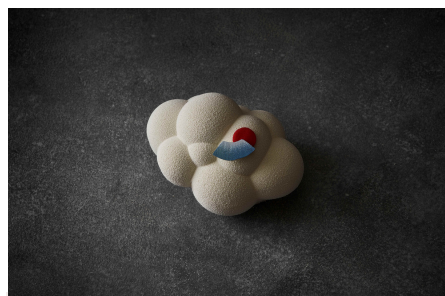
1個 324円  
Φ4cm



## リッチャレッリ

表面はさっくり、中はふんわり 柔らかく、最後にもっちりとした食感の、イタリア・トスカーナの伝統菓子です。今年からチョコレート味も加え2種類の味をお楽しみいただけます。

4枚 1,404円  
Φ5cm



## KUMO® ニューイヤー

フルーティなストロベリーコンフィ、バニラクリームとバニラムース、ラズベリークランチが層になって重なり、レモンコンフィの酸味がアクセントになった「KUMO®」ケーキのお正月バージョン。

3,240円  
W12cm x H8cm



## ガレット・デ・ロワ

フランスのクラシックな製法にこだわり、繊細な生地を幾重にも重ねたさくさくのパイ生地に、優しい甘みのヘーゼルナッツクリームを包みました。

2,160円  
W15.5cm x H2.5cm



## 京ほうじ茶のガレット・デ・ロワ

2一保堂茶舗のほうじ茶を贅沢に使用したガナンシュを加えた「京ほうじ茶のガレット・デ・ロワ」を限定 100 個ご用意。ほうじ茶の焙煎の香ばしさが口いっぱい広がります。

3,240円  
Φ12cm x H3.5cm

New Year

## マンダリン オリエンタル 東京 おせち 2024

毎年人気の、お一人さまからお楽しみいただける三段重箱入り和洋折衷のおせち。  
新年の始まりに相応しく、オマール海老や鮑のコンフィなどの伝統的なおせちの縁起物を取り入れた一品から、金箔をあしらった栃木県産の国産牛ローストや岩手県産の希少なプラチナポークで作る、八幡巻きなど、一品一品心を込めてご用意。彩り豊かな味わいを楽しめる、贅沢なおせちです。

[内寸] 一の重: 9.7cm x 4.7cm x 3.9cm / 二の重: 12.6cm x 7.7cm x 4.1cm / 三の重: 15.2cm x 10.7cm x 7.1cm

24,840円



# Festive Season

## スパおせち

人気のスパアイテムが詰まった「スパおせち」は、“デジタルウェルネス”にちなんだ9つのアイテムをセレクト。ボディオイルやロールオンアロマオイルなどのセルフケアアイテムのほか、カラーバリエーションも豊富で選ぶのが楽しくなる、デジタルデバイスから離れるためのスマートフォンケースやマインドフルネスにぴったりなぬり絵などをご用意。心身の健康やウェルビーイングに意識を向けるアイテムは、ご自身にはもちろん、新年のギフトとしても最適です。

30,800円



# ご予約・お引き取りのご案内

商品名	ご予約期間	お引き取り期間・場所	キャンセル料	事前支払い
千疋屋 クイーンストロベリープレミアム ショートケーキ *限定50個	10月1日(日)～ 12月10日(日)かつ、 お引き取り日の15日前まで  *限定数に達し次第 受付終了	12月15日(金) ～12月22日(金) 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (12:00-19:00)  12月23日(土)～ 12月25日(月) 三井本館3階 リンデンルーム (11:00-19:00)	お引き取り日の 15日前から キャンセル料100% *お引き取り日・数量変更不可	店頭: 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (11:00-19:00) 12月14日(木)まで 受付可
苺のショートケーキ  モンブランカシス  ピスタチオ クリスマスリース  フォノアール	10月1日(日)～ 12月14日(木)かつ、 お引き取り日の4日前まで  *予定数に達し次第 受付終了	12月1日(金)～ 12月22日(金) 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (12:00-19:00) 12月23日(土)～ 12月25日(月)三井本館3階 リンデンルーム(11:00-19:00)	12月1日(金)～ 12月14日(木) お引き取り日の4日前から キャンセル料 100%  12月15日(金)から キャンセル料 100%  *お引き取り日・ 数量変更不可	店頭: 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (11:00-19:00) 12月14日(木)まで 受付可
KUMO®クリスマス	10月1日(日)～ 12月14日(木) *予定数に達し次第 受付終了	12月23日(土)～ 12月25日(月)三井本館3階 リンデンルーム (11:00-19:00)	12月15日(金)から キャンセル料 100% *お引き取り日・ 数量変更不可	店頭: 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (11:00-19:00) 12月14日(木)まで 受付可
ジンジャーブレッド シュトレン パネトトーネ バンドーロ 栗とメープルのクグロフ ポルポロン リッチアレツリ	店頭販売のみ	販売期間: 11月1日(水)～ 12月25日(月) 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (11:00-19:00)	なし	なし
マンダリン オリエンタル 東京 おせち 2024	10月1日(日)～ 12月14日(木) *予定数に達し次第 受付終了	12月31日(日) 三井本館3階 リンデンルーム (11:00-19:00)	12月15日(金)から キャンセル料 100% *お引き取り日・ 数量変更不可	店頭: 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (11:00-19:00) 12月14日(木)まで 受付可
KUMO®ニューイヤー	店頭販売のみ	販売期間: 12月30日(土)～ 2024年1月7日(日) 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (11:00-19:00)	なし	なし
ガレット・デ・ロワ	店頭販売のみ	販売期間: 2024年1月1日(月)～ 1月21日(日) 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (11:00-19:00)	なし	なし
京ほうじ茶の ガレット・デ・ロワ *限定100個	10月1日(日)～ 2024年1月21日(日) かつ、 お引き取り日の4日前まで *限定数に達し次第 受付終了	2024年1月1日(月)～ 1月21日(日) 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (11:00-19:00)	お引き取り日の 4日前から キャンセル料 100%	なし
スパおせち *限定25個	10月1日(日)～ 12月31日(日) *限定数に達し次第 受付終了	12月1日(金)～ 12月31日(日) 37階スパブティック (月～木 10:00-21:00) (金～日 10:00-22:00)	お支払い後、 キャンセル料 100%	37階スパブティック または オンライン決済

\*表示価格は消費税が含まれます

マンダリン オリエンタル 東京  
〒103-8328 東京都中央区日本橋室町2丁目1-1

レストラン総合予約 (9:00～21:00)  
Tel: 0120-806-823 / E-mail: group-motyo-fbres@mohg.com

ザ・スパ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京 (10:00～21:00)  
Tel: 03-3270-8300 / E-mail: motyo-spaconcierge@mohg.com

