

Festive Collection

2024



The
Mandarin
Oriental
Gourmet Shop

Christmas Cakes



毎年ご好評いただいている、日本橋が誇る「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は、希少な「クイーンストロベリー」*を贅沢に使用。粒の中まで赤く熟し、甘みと酸味のバランスが抜群なストロベリーに、軽やかで滑らかなクリームと、オレンジとバニラのシロップがアクセントになったきめ細やかなスポンジが層をなす、至高のショートケーキです。

*香川県産の女峰で、高設栽培システムで作られた国内でも希少な苺

NIHOMBASHI
千疋屋総本店
TOKYO 1834

01 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 50台限定

SEMBIKIYA QUEEN STRAWBERRY PREMIUM SHORTCAKE Φ18cm(1段目)、Φ12cm(2段目)×H22cm

32,400円

クリスマスプレゼントをモチーフにした、プレミアムなチョコレートケーキ。ヘーゼルナッツを練り込んだチョコレート「ジャンドゥーヤ」の土台に、濃厚なチョコレートで模ったクリスマスプレゼントが所狭しと並び、シックながらも遊び心が詰まった一品。ホワイトチョコレートのリボンがかけられたクリスマスプレゼントの中には、チョコレートのビスキュイ、クリーム、ムースが重なりリッチな味わいをお楽しみいただけます。



02 クリスマスプレゼント

50台限定

CADEAUX NOËL
W10.5cm × D20.5cm × H10.5cm

19,980円



滑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、国内産苺を使用し、日本で愛されるショートケーキの本質を追求した一品。オレンジとバニラのシロップの華やかな香りをアクセントに加え、軽やかに仕上げています。

03 苺のショートケーキ

CHRISTMAS
STRAWBERRY
SHORTCAKE
Φ 15cm × H6cm

7,560円



マロンを贅沢に使った、リッチな味わいの栗のプッシュド・ノエル。濃厚なマロンのムースの中に甘酸っぱいカシスとラズベリー、スポンジを忍ばせました。幾重にも重なるフレーバーと、アーモンドクランブルのサクッとした食感をお楽しみいただけます。

04 エレガンス

ELEGANCE
W7.5cm × D16cm × H7cm

7,020円



香ばしい風味のピスタチオクリームやムースをふんだんに使い、ピスタチオの濃厚なナッツの味わいに甘酸っぱいラズベリーを合わせたケーキ。華やかなグリーンの中にラズベリーのレッドが映える、クリスマスならではの色合いも美しい一品。

05 クリスマスツリー

CHRISTMAS TREE
Φ 16cm × H4cm

8,640円



サンタクロースをあしらった可愛らしい一品は、ストロベリー・ムース、マーマレード、クリーム、コンフィと、ストロベリー尽くしのケーキ。甘酸っぱさに加え、アーモンドクリームの香ばしさをアクセントに。お子さまだけでなく大人もお楽しみいただけます。

06 サンタクロース

SANTA CLAUS
Φ 15cm × H3cm

6,480円



Christmas Sweets



07 クリスマス デカダンス 3,240円
CHRISTMAS DECADENCE W4cm×D17.5cm×H5cm

洗練されたフォルムに、何層にも重なり合うフレーバーと食感が特徴。香ばしいヘーゼルナッツのプラリネと、オレンジにパッションフルーツと柚子を加えたコンフィが調和した「デカダンス」は、一度口にすると思わず虜になってしまうほどのケーキです。



08 チョコレートテリース 3,240円
CHOCOLATE TERRINE
W7.5cm×D14cm×H3.5cm

絹のように滑らかな濃厚なチョコレートと華やかなオレンジリキュールが織り成す、上品なチョコレートテリース。チョコレートのリッチな甘みと苦みに、オレンジの香りがほのかに広がる、チョコレート好きには堪らない一品です。



09 フェスティブ KUMO® 3,240円
FESTIVE KUMO® W12cm×H8cm

人気を博す「KUMO®」ケーキのクリスマスバージョン。濃厚なバニラムースとストロベリーのジュレのマリアージュをお楽しみいただけます。



10 オリジナルブレンドティー パウンドケーキ (左) 3,240円
ORIGINAL BLEND TEA POUND CAKE W15cm×D7cm×H5cm

11 栗のパウンドケーキ (右) 3,240円
CHRISTMAS CHESTNUT POUND CAKE W15cm×D7cm×H5cm

パウンドケーキは、クリスマスツリーをデコレーションした、マロンとマンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティーの2種類をご用意しました。



12 マディアン
CHOCOLATE MENDIANTS
2,700円

いちじくやアプリコット、クランベリーなどのドライフルーツと、アーモンドやヘーゼルナッツ、ピスタチオなどを贅沢に敷き詰めた、魅惑のチョコレートバー。裏面にはマンダリン オリエンタルのロゴがあしらわれた一枚。



13 ロッシェ ノワール
CHOCOLATE ROCHER NOIR
14 ロッシェ レ
CHOCOLATE ROCHER LAIT
各 2,052円

キャラメリゼしたアーモンドやピスタチオ、オレンジコンフィ、ドライレーズンをチョコレートで絡めた「ロッシェ」。ブラックチョコレートとミルクチョコレートとの2種類をご用意しました。



15 リッチャレリ
アーモンド&ピスタチオ
ALMOND & PISTACHIO
RICCIARELLI
1,728円

「リッチャレリ」は、イタリア・トスカナ地方、シエナが発祥のクリスマス菓子。定番のアーモンドと、ふんだんにピスタチオを使った2種類のリッチャレリをそれぞれ2枚ずつのセットをご用意。



16 ブルティ マ ブオニ
BRUTTI MA BUONI
2,160円

見た目は“醜いけど美味しい”という意味を持つイタリアの伝統菓子「ブルティ マ ブオニ」は、ローストして挽いた自家製ヘーゼルナッツパウダーを練り込み、香ばしさが口の中に広がるメレンゲ菓子です。

Traditional Sweets



17 プレミアム パネットーネ クラシコ

PREMIUM PANETTONE CLASSICO

GRANDE: Φ19cm×H14 / REGULAR: Φ12cm×H13cm

グランデ 6,480円 / レギュラー 3,780円

定番の「クラシコ」は、大きめにカットしたオレンジピール、ラム酒に漬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に広がる一品です。本場イタリアサイズの「グランデ」もご用意。

18 パネットーネ チョコレートと柚子

PANETTONE AL CIOCCOLATO E YUZU Φ12cm×H13cm

3,780円

ダークチョコレートとホワイトチョコレートを生地練り込み、柚子ピールをアクセントに加えたパネットーネ。焼き上げる過程で生地に溶け込むホワイトチョコレートが甘さを加え、ダークチョコレートの苦みと柚子の酸味、それぞれのバランスがとれたパネットーネ。



19 パンドーロ

PANDORO Φ14cm×H13cm

2,700円

20 パンドーロ チョコレート

PANDORO AL CIOCCOLATO Φ14cm×H11cm

3,240円

イタリアのクリスマスに欠かすことのできない伝統菓子「パンドーロ」は、パネットーネとはまた一味違う逸品。イタリア語で「黄金のパン」という名前の通り、黄金色の生地が特徴で、卵にもこだわり、「しっとり」と「ふんわり」を追求してシンプルに焼き上げています。

2024年は2種類、プレーンと、ダークチョコレートを生地練り込んだパンドーロをご用意。プレーンの「パンドーロ」には和三盆を加えたバニラシュガーを、「パンドーロ チョコレート」にはココアシュガーを別添えてご用意。ぜひ振りかけてお召し上がりください。



21 シュトレン

Stollen W17cm×D6cm×H3.5cm

3,780円

マカダミアナッツ、ヘーゼルナッツ、アーモンドの3種のナッツとフルーツの生地、独自にブレンドした挽きたてのウインタースパイスを加えた「シュトレン」は、素材の風味を引き出し、ナッツとフルーツ、生地一体感が特徴です。

22 チョコレート シュトレン

Chocolate Christmas Stollen W17cm×D6cm×H3.5cm

3,780円

ダークチョコレート、くるみ、オレンジピールをこだわりの生地練り込み、濃厚なブラウニーを入れて焼き上げた「チョコレートシュトレン」。クリスマス心を待ちに少しずつスライスして食べる習慣があるシュトレンの、日に日に深みが増していく味の変化もお楽しみください。

ご予約・お引き取りのご案内

商品 No. Product No.	ご予約期間 Reservation period	お引き取り期間・場所 Pick up period and place	キャンセル料 Cancellation	事前支払い Payment
1. 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 50台限定	10月1日(火)～12月10日(火) 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16日(月)～12月20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21日(土)～12月25日(水) 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日前以降 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) *11月末までのご予約は、 11月30日(土)までのお支払い をお願いしております。
2. クリスマスプレゼント 50台限定	10月1日(火)～12月12日(木) *限定数に達し次第受付終了	12月16日(月)～12月20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21日(土)～12月25日(水) 三井本館3階 リンデンルーム (11:00-19:00)	12月15日(日)以降 キャンセル料100% *お引き取り日・数量変更不可	
3. 苺のショートケーキ 4. エレガンス 5. クリスマスツリー 6. サンタクロース	10月1日(火)～12月12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(日)～12月20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21日(土)～12月25日(水) 三井本館3階 リンデンルーム (11:00-19:00)	12月1日(日)～12月14日(土) お引き取り日の4日前以降 キャンセル料100% 12月15日(日)以降 キャンセル料100% *お引き取り日・数量変更不可	
7. クリスマス デカダンス 8. チョコレートテリーヌ	店頭販売のみ	販売期間: 12月1日(日)～12月25日(水) 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
9. フェスティブ KUMO®	10月1日(火)～12月12日(木) *予定数に達し次第受付終了	12月21日(土)～12月25日(水) 三井本館3階 リンデンルーム (11:00-19:00)	12月15日(日)以降 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) *11月末までのご予約は、 11月30日(土)までのお支払い をお願いしております。
10, 11. パウンドケーキ 12. マディア 13, 14. ロッシュ 15. リッチャレツリ 16. プルティ マブオニ 17, 18. パネットーネ 19, 20. バンドーロ 21, 22. シュトレン	店頭販売のみ	販売期間: 11月1日(金)～12月25日(水) 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

*表示価格は消費税が含まれます。

ご予約・お問い合わせ

マンダリン オリエンタル 東京
ザ マンダリン オリエンタル グルメショップ
〒103-8328 東京都中央区日本橋室町2-1-1

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

