

CHRISTMAS & OSECHI

マンダリン オリエンタル 東京が誇るベストセラーをラインナップしたコレクションです。
愛する方々とともに、素敵な時間をお過ごしください。



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
Sembikiya Queen Strawberries Premium Shortcake
直径:18cm/高さ:16cm 22,000円

限定
50個



②タヒチとマダガスカルのバニラKUMO®
Vanilla KUMO®
横:10.5cm/高さ:6.5cm 3,000円

当館と日本橋が誇る老舗「千疋屋総本店」がコラボレーションした、50個限定のプレミアムなショートケーキです。甘味と酸味のバランスが抜群な、千疋屋オリジナルの「クイーンストロベリー*」を贅沢に使用し、軽やかで滑らかな生クリームとスポンジで、三位一体の至高の味わいをお楽しみいただけます。
(*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いちご)

行列ができる、エグゼクティブ パストリーシェフ ステファン トランシェのシグネチャーケーキ「KUMO®」のクリスマス限定フレーバーです。生クリームと合わせて滑らかに仕上げたタヒチ産バニラを使用したムースと、キャラメルのような甘い香りとしなやかなマダガスカル産バニラを使用したムース。二層のバニラムースに、バニラ味のビスキュイで食感のアクセントを



③苺のショートケーキ
Strawberry Shortcake
直径:15cm 5,600円



④モンブラン
Mont Blanc
直径:17cm/高さ:6.5cm 5,600円



⑤サンタ
Santa
直径:15cm 5,600円



⑥スノーマンフォレスト
Snowman Forest
横:13cm/高さ:8cm 4,500円

「とちおとめ」を使用した人気No.1のショートケーキです。厳選した生クリームと軽やかなスポンジの絶妙なバランスを回り、本質的なショートケーキの美味しさを追求しています。

甘味豊かでなめらかな国産の栗のみを使用し、リッチな味わいのマロンクリームとやわらかいマロンムースがしっとりとした印象を与えます。口の中で感じる“バランス”にこだわったモンブランです。

いちごとバニラのムースケーキ。デリケートな味わいのタヒチ産バニラとしっかりとした余韻のマダガスカル産バニラを贅沢に合わせたマスカルポーネのムースに、甘酸っぱい自家製のいちごのコンフィを合わせ、ホワイトチョコレートとショートブレッドのサクッとした食感をアクセントに加え

甘めのチョコレートと、甘みを引き立てる塩を隠し味に使用した軽い食感のキャラメルムース、サクッとした食感のアーモンドクランチが、香ばしさと異なる食感のハーモニーを奏でます。



店頭販売のみ
11/15(日)~12/26(土)

パネトーネ クラシコ
Panettone Classico
S 高さ:5cm 1,000円
L 高さ:12cm 2,500円

チョコレートとチェリーのパネトーネ
Panettone al Cioccolato
S 高さ:5cm 1,300円
L 高さ:12cm 3,000円

栗とカシスのパネトーネ
Panettone alle Castagne
S 高さ:5cm 1,300円
L 高さ:12cm 3,000円



店頭販売のみ
11/15(日)~12/26(土)

シュトレン
Stollen
S 横:17cm 1,900円
L 横:22cm 3,000円

シュトレン チョコレート
Stollen Chocolate
横:17cm 2,000円

パネトーネ種を使い3日間かけて発酵させることにより、味に深みを持つ3種のパネトーネをオリジナルレシピで用意しました。「パネトーネ 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、さらにパネトーネ生地特有の豊かな香りが口の中一杯に広がります。「チョコレートとチェリーのパネトーネ」は、キルシュに付け込んだドライチェリーとほんのりピターなチョコレートの濃厚な味わいをお楽しみいただけます。マロングラッセの香りとカシスの酸味が印象深い「栗とカシスのパネトーネ」は、マロングラッセの食感にこだわり、ドライカシスとともに生地に練りこみ手でごね上げました。

「シュトレン」は、マカダミアナッツ、ヘーゼルナッツ、アーモンドの3種のナッツを使用し、シナモン、メース、カルダモン、クローブなどの独自にブレンドしたスパイスを効かせました。フルーツとナッツ、生地、味の一体感をお楽しみいただけます。「シュトレン チョコレート」は、キルシュに漬け込んだクランベリー、カシス、チェリー、ブルーベリーの4種のベリーを、ピターチョコレートとともに生地に練りこみ焼き上げました。ベリーの酸味、チョコレートの苦みと甘みのコントラストをお楽しみいただけます。

HAPPY NEW YEAR



店頭販売のみ
12/1(火)～12/26(土)

メープルシロップの
パウンドケーキ
Maple Pound Cake
横:15cm 2,700円

チョコレートとバニラの
パウンドケーキ
Chocolate and Vanilla Pound Cake
横:15cm 2,700円

濃厚なメープルシロップとアーモンドが口の中いっぱいに香るリッチな味わいの「メープルシロップのパウンドケーキ」と、キャラメルのような甘い香り特徴のマダガスカル産バニラと、ほのかな甘みが特徴のカカオを使用した「チョコレートとバニラのパウンドケーキ」をご用意しました。



店頭販売のみ
11/15(日)～12/26(土)

リッチャレリ
Ricciarelli
5枚入り 1,000円

イタリアトスカーナに古くから伝わる「リッチャレリ」は、イタリアで初めてIGP(地理表示保護)に指定されたお菓子で、使用する食材、見た目、食感までも厳しい規定があります。シェフベーカー 中村がご用意する「リッチャレリ」は、オレンジの皮、レモンの皮、バニラビーンズをたっぷり使用し、華やかな香りが印象的。表面はざっくり、中はふんわり柔らかく、最後にもっちりとした、3段階の食感をお楽しみいただけます。



⑦マンダリンオリエンタル東京のおせち
Mandarin Oriental, Tokyo Osechi
17,000円

「ミシュランガイド東京」に掲載され美食の殿堂と称される、当館のおせちは、食材、調理法、バランスにこだわった和洋中折衷の三段重箱入りおせちです。広東料理「センス」が誇る「釜焼きチャーシュー」「アビの姿煮込み」、伝統的なおせち料理をアレンジした「ブリの広東風照り焼き」や「蟹肉と干し貝柱のフライドライス」などが揃うの重と二の重。「蟹入り伊達巻」や「国産サーロインのロースト」などが並ぶ三の重。コース料理のようにおひとりでもお楽しみいただける構成は、5年前の登場以来、毎年大好評いただいております。



⑧スパおせち
Spa Osechi
23,000円

限定
12個

スパのプロフェッショナルが厳選するアイテムをお楽しみいただける、毎年人気の「スパおせち」が、ヒノキの枳箱入り二段で登場します。ボディには、マンダリン オリエンタルオリジナルの5エレメントのバス&シャワーオイルと当館オリジナルのアロマオイルに加え、ヒノキ炭のアロマディフューザーをセットしました。フェイスには、英国発ナチュラルスキングケアブランド「オスキア」から現代人の都市生活にあふれる様々な大気汚染物質やストレス要因に着目した、シティーライフシリーズのクレンジングと化粧水を中心とするフェイシャルアイテム

ご予約・お引き取りのご案内

商品名	予約期間	引き取り期間	引き取り場所	店頭販売
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 限定50個	10月23日(金)～12月10日(木) *お引き取り日の15日前まで	④12月15日(火)～22日(火)、26日(土) ⑤12月23日(水)～25日(金) *お引き取り日の15日前以降の キャンセルは、ご注文金額100%の キャンセル料を頂戴いたします。		
②タヒチとマダガスカルの バニラKUMO®	10月23日(金)～12月17日(木)	④12月26日(土) ⑤12月23日(水)～25日(金)、31日(木) *お引き取り日の3日前以降の キャンセルは、ご注文金額100%の キャンセル料を頂戴いたします。	④ 日本橋三井タワー1階 グルメショップ 11:00～18:00 ⑤ 三井本館3階 リンドルーム 12:00～19:00	なし
③サンタ ④苺のショートケーキ ⑤モンブラン ⑥スノーマンフォレスト	10月23日(金)～12月17日(木) *お引き取り日の3日前まで	④12月1日(火)～22日(火)、26日(土) ⑤12月23日(水)～25日(金) *お引き取り日の3日前以降の キャンセルは、ご注文金額100%の キャンセル料を頂戴いたします。		
⑦マンダリンオリエンタル東京の おせち	10月23日(金)～12月17日(木)	12月31日(木) *12月18日(金)以降の キャンセルは、ご注文金額100%の キャンセル料を頂戴いたします。	三井本館3階 リンドルーム 12:00～19:00	
⑧スパおせち 限定12個	10月23日(金)～12月31日(木) *ご予約日に全額お支払いとなり、 その後のご返金はできませんので ご了承ください。	11月1日(日)～12月31日(木)	37階スパパティック または 日本橋三井タワー1階 グルメショップ 11:00～18:00	12月26日(土)～12月31日(木)
⑨ガレット・デ・ロワ 横:32cm 3,800円	10月23日(金)～12月17日(木)	12月31日(木) *12月18日(金)以降の キャンセルは、ご注文金額100%の キャンセル料を頂戴いたします。	三井本館3階 リンドルーム 12:00～19:00	なし

*ご予約いただいた商品のお支払いは、お引き取り前までに日本橋三井タワー1階グルメショップにてお願いします。*表示金額に別途消費税を申し受けます。*配送は承っておりません。

早期予約特典 10月23日(金)～11月30日(月)の期間に総額5,000円(税抜)のご予約をいただいたお客さまへプチギフトをご用意しております。

The
Mandarin
Oriental
Gourmet Shop

【ご予約・お問い合わせ】

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2-1-1

1F「ザマンダリン オリエンタル グルメショップ」(11:00～18:00)

TEL: 0120-806-823 (レストラン総合予約: 毎日 9:00～21:00)

スパおせちは、スパ コンシェルジュ (03-3270-8300 毎日 10:00～19:00 または motoy-spaconcierge@mohg.com) で承ります。