2022 年 12 月吉日

お客様各位

「クリスマスケーキお引き渡し会場変更のお知らせ」

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

平素はマンダリン オリエンタル 東京へ格別のご高配を賜り、誠にありがとうございます。
クリスマスケーキのご予約を多数頂戴している為、当日ご来館の混雑緩和を目的とし、下記の通り
お引き渡しの会場を変更させていただきます。お客様におかれましては、何卒ご理解を賜ります様、
謹んでお願い申しあげます。

敬具

記

【日時】

2022 年 12 月 23 日(金)、24 日(土)、25 日(日)

【クリスマスケーキ お引き渡し会場】

＜変更前＞ 三井本館 4 階「リンデンルーム」
↓
＜変更後＞ 三井タワー2 階「ヴェンタリオ」

以上

マンダリン オリエンタル 東京の
クリスマスケーキとおせち

CHRISTMAS CAKE & OSECHI

WORLD ～世界中からメリークリスマス～

The Mandarin Oriental
Gourmet Shop

“MERRY CHRISTMAS!”
FROM ALL OVER THE WORLD

今年のザ マンダリン オリエンタル グルメショップのクリスマスコレクションのテーマは
「World ～世界中からメリークリスマス～」。
世界中でクリスマスを愉しむ人々に思いを馳せ、エグゼクティブ ペストリーシェフの
ステファン トランシェが作り出すファンタジックなクリスマスケーキと、
シェフベーカー中村 友彦によるヨーロッパの伝統的なクリスマスの焼き菓子をご用意いたしました。
大切な方と、素敵なクリスマスをお過ごしください。

SEMBIKIYA QUEEN STRAWBERRY PREMIUM SHORTCAKE
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

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、毎年ご好評の 50 台限定、二段重ねのショートケーキ。甘味と酸味のバランスが抜群な「クイーンストロベリー」* を贅沢に使用し、口当たりの軽やかなスポンジと滑らかなクリームで、日本のクリスマスに欠かせない苺のショートケーキを至高の味わいに仕上げました。丘の上に佇むトナカイや森で遊ぶ小鹿のクリスマスオーナメントをあしらった、華やかで愛らしいケーキです。

* 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

MANDARIN ORIENTAL TOKYO

27,000 円
50 台限定 直径 18cm / 高さ 24cm

MONT BLANC
モンブラン

シェフ ステファンの出身国、フランスを代表するケーキのモンブラン。フランス、イタリア、日本の様々な特徴の栗を使用した濃厚なバタークリームとムースに、さくさくのメレンゲで食感にアクセントを加えました。ステファンの故郷であるフランスの森で遊ぶ小鹿を飾った、フランスのクリスマスオーナメントを彷彿させる、ファンタジックでユニークなデコレーションに仕上げました。

6,480 円
直径 16cm / 高さ 11cm

KUMO® STRAWBERRY & PISTACHIO
苺とピスタチオの KUMO®

シェフ ステファンが手掛けるシグネチャーケーキ「KUMO®」の限定フレーバー。インスピレーションは、サンタクロース村があるフィンランドの雪景色と、サンタクロースの昔の緑の服と今の赤の服です。甘酸っぱい苺のコンフィを加えることで、濃厚な風味のピスタチオムースと外側のホワイトチョコレートが持つコクのある味わいを引き立てます。12 月 25 日（日）までのクリスマスバージョンにはサンタクロースのステッキを、12 月 31 日（土）からのホリデーバージョンには星をあしらいました。

（左上）ホリデーバージョン
（右下）クリスマスバージョン

1 個 3,240 円
直径 12cm / 高さ 8cm
※おひとり様 1 日 2 点まで

STRAWBERRY SHORTCAKE
苺のショートケーキ

もみの木や星、サンタクロースのステッキが聖夜を演出するショートケーキ。厳選したクリーム、口当たりの軽やかなスポンジ、ふんだんに使用した国産苺のバランスにこだわり、日本で愛され続けるショートケーキの本質的な美味しさを追求しました。

7,020 円
直径 16cm / 高さ 11cm

GÂTEAU AU CHOCOLAT
ガトーショコラ

スペイン・バルセロナのグエル公園を象徴する「ジンジャーブレッドハウス」にインスピレーションを得た、温かみのあるデザインのガトーショコラ。スペイン伝統のクリスマス菓子「トゥロン」をイメージした蜂蜜とアーモンドのムースと、ヴァローナ社のチョコレートを贅沢に使用したなめらかなムース、やわらかいビスキュイにさくさくのチョコクランチを加えました。

5,940 円
横 12cm / 幅 13cm / 高さ 12cm

PANETTONE CLASSICO
パネットーネ クラシコ（左）

3,780 円
グランデ 4,320 円

大きめ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に広がる、定番人気の「クラシコ」。
（直径 12cm / 高さ 13cm、グランデ直径 19cm / 高さ 14cm）

PANETTONE AMARENA & PISTACHIO
アマレナチェリーとピスタチオのパネットーネ（中央）

4,752 円

イタリア産アマレナチェリー & ダークチョコレートと香ばしいピスタチオ、相性の良い 2 つの味わいの生地をあわせました。（直径 12cm/ 高さ 13cm）

PANETTONE CHESTNUT & CASSIS
栗とカシスのパネットーネ（左）

4,104 円

マロングラッセの芳醇な香りとカシスの酸味が印象深い味わい。マロングラッセのほろっとした食感にこだわり、ドライカシスとともに生地に練りこんでて焼き上げました。
（直径 12cm/ 高さ 13cm）

イタリア・ミラノの銘菓であるパネットーネは、ヘッドベーカー中村のオリジナルレシピにて通年販売する人気アイテムです。生地を 3 日間かけて発酵させることで、奥深い香りと味わいを引き出したパネットーネを 3 種類ご用意いたしました。クリスマスの特別パッケージとして、世界中のサンタクロースが、自らもクリスマスシーズンを思いきり楽しむ姿を描いたデザイン「世界中からメリークリスマス」のオリジナルボックス入り（グランデを除く）で、クリスマスシーズンのお手土産にもぴったりです。

STOLLEN
シュトレン（左）

3,024 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に、独自にブレンドした挽きたてのウィンタースパイスを加えました。（横 20cm/ 幅 7.5cm/ 高さ 5cm）

CHOCOLATE STOLLEN
シュトレン チョコレート（右）

3,024 円

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、ビターなチョコレートとともに生地に練りこみました。深みのある味わいで、ベリーの酸味、チョコレートの苦みと甘みの絶妙なバランスをお愉しみください。
（横 20cm/ 幅 7.5cm/ 高さ 5cm）

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、ヘッドベーカー中村のオリジナルレシピでご用意いたします。

MO TOKYO BLEND TEA POUND CAKE “CHRISTMAS”
マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティー パウンドケーキ “クリスマスバージョン”

2,916 円

当館オリジナルブレンドティーを使用したパウンドケーキのクリスマスバージョン。伝統的なイギリス菓子であるパウンドケーキに、福建省産高級烏龍茶にベルガモットを加えてライチのような華やかな薫りをまとった当館オリジナルブレンドティーを混ぜこみ、ホワイトチョコレートで雪原のツリーを表現しました。
（横 8cm/ 幅 15cm/ 高さ 7cm）

PANDORO
パンドーロ “クラシックスタイル”

2,700 円

イタリア・ローマ出身のエグゼクティブシェフ、ダニエレ カーソンのオリジナルレシピで作る、イタリアのクリスマスに欠かすことの出来ない伝統菓子「パンドーロ」。イタリア語で「黄金のパン」と言う名前の通り、スポンジのように軽やかな黄金色の生地が特徴です。和三盆を加えたバニラシュガーを別添えでご用意します。
（横 14cm/ 高さ 13cm）

OSECHI 2023

マンダリン オリエンタル 東京のおせち

MANDARIN ORIENTAL, TOKYO
"ICONIC PREMIUM" OSECHI 2023
マンダリン オリエンタル 東京
"アイコニック プレミアム" おせち 2023

「美食の殿堂」と称される当館が誇る、4つのレストランのシェフのスペシャリテや、お正月の特別料理が重箱の中で一堂に会するおせち。8年連続「ミシュランガイド東京」の星に輝く「タパス モラキュラーバー」からは、サンゴ礁に集まる海老や貝を表現した「大地 - カリフラワー・マサラロブスター・タンドリー車海老」を。フレンチファインダイニング「シグネチャー」からは、長寿の象徴の手長海老を使用した一品「ラングスティーヌ ベルビュー」を含む4品、広東料理「センス」からは、新年の挨拶言葉にも使用される髪菜（ファッチョイ）を使用し、縁起を担いだ一品「国産活鮑のオイスターソース煮込み 髪菜と豆苗添え」を含む4品、イタリアンダイニング「ケシキ」からは、イタリアの伝統正月料理をアレンジした「カピトーネのローストサフランソースと黒にんにく」を含む4品を、三段のお重に詰めてご用意いたしました。

32,400円（100個限定）

（上）縦 4.8cm・横 9.8cm・高さ 3cm（中）縦 7.8cm・横 12.8cm・高さ 3.5cm
（下）縦 10.8cm・横 15.8cm・高さ 4cm（本体内寸）

MANDARIN ORIENTAL, TOKYO'S OSECHI

マンダリン オリエンタル 東京のおせち 2023

毎年人気の、お一人さまからお愉しみいただける三段重箱入りの和洋折衷のおせち。「オマール海老 金柑のヴィネグレット」、「鮑の赤ワイン蒸し」、「国産牛サーロインのロースト」など新年の門出に相応しい高級食材を使用したメニューのほか、伝統的なおせち料理に欠かせない縁起物に洋のニュアンスを取り入れた「ラズベリービネガーで漬けた酢蛸」、当館オリジナルブレンドティーのエッセンスを加えたジュレにしょっつるを合わせて和風に仕上げた「パテアンクルート」、「柑橘風味栗のタルト 黒豆添え」など、多彩で豊かな味わいを取り揃えました。

19,440円

（上）縦 4.8cm・横 9.8cm・高さ 3cm（中）縦 7.8cm・横 12.8cm・高さ 3.5cm
（下）縦 10.8cm・横 15.8cm・高さ 4cm（本体内寸）

SPA OSECHI

スパおせち 2023　スパプロフェッショナルが厳選するアイテムをヒノキの桝箱に詰め込んだ、7年目を迎える「スパおせち」。「Love & Confident」をコンセプトに、新しい自分になるために必要なスパアイテムをセレクト。アロマセラピーアソシエイツから、滑らかで柔らかく輝きのある肌へと導く「ポリッシングボディブラシ」、髪・顔・体に栄養を与えて気持ちも高める「ローズ ラグジュアリー キット（スクラブ、マスク、バス & シャワーオイル3点セット）」、サトル エナジーズからは、集中力を高めて思考をすっきりとさせる「オーラ プロテクション ミスト」をセットにしました。
（販売はスパブティックにて）

23,100円（15個限定）

縦 15cm・横 15cm・高さ 12cm
（本体内寸）

MO TOKYO BLEND TEA GALETTE DES ROIS

マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティーのガレット・デ・ロワ　1,944円（1個）

フランスの新年のお祝いに欠かせない「ガレット・デ・ロワ」。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パイ生地に、当館オリジナルブレンドティーが香る優しい甘みのアーモンドクリームを包みました。黄金色に焼き上げた「末広がり」の扇形のパイは華やかな新年を迎えるのにふさわしいスイーツです。（横 15cm・高さ 3cm）

ご予約・お引取りのご案内

商品	ご予約期間	お引取り期間・場所	事前支払	店頭販売	キャンセル料
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	10月1日（土）～ 12月9日（金）	【A】 12月15日（木）～ 12月22日（木） 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (12:00-18:00) 【B】 12月23日（金）～ 12月25日（日） 三井本館3階 リンデンルーム (11:00-19:00)	12月15日（木）までは事前のお支払いが可能です。グルメショップ店頭にてスタッフにお申し付けください。 (11:00-18:00) ※12月23日～25日は、お会計が大変混雑いたします。12月15日までの、事前のお支払いをおすすめしております。	店頭販売なし	お引き取り日の15日前以降のキャンセルは100%のキャンセル料を頂戴いたします。 （引取日・数量変更不可）
苺のショートケーキ モンブラン ガトーショコラ	10月1日（土）～ 12月15日（木）	【A】 12月1日（木）～ 12月22日（木） 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (12:00-18:00) 【B】 12月23日（金）～ 12月25日（日） 三井本館3階 リンデンルーム (11:00-19:00)			● 12月1日（木）～15日（木）：お引き取り日の4日前以降にキャンセルのご連絡をいただいた場合は100%のキャンセル料を頂戴いたします。 （引取日・数量変更不可） ● 12月16日（金）以降にキャンセルのご連絡をいただいた場合は、100%のキャンセル料を頂戴いたします。 （引取日・数量変更不可）
苺とピスタチオの KUMO®	10月1日（土）～ 12月15日（木）	12月23日（金）～ 12月25日（日） 三井本館3階 リンデンルーム (11:00-19:00)			● 12月16日（金）以降にキャンセルのご連絡をいただいた場合は、100%のキャンセル料を頂戴いたします。 （引取日・数量変更不可）
マンダリン オリエンタル 東京のおせち 2023 アイコニック プレミアム おせち 2023	10月1日（土）～ 12月15日（木）	12月31日（土） 三井本館3階 リンデンルーム (11:00-19:00)			
スパおせち 2023	10月1日（土）～ 12月31日（土）	12月1日（木）～ 12月31日（土） 37階スパブティック	ご予約日当日にスパにてお支払いください。 お支払い後のご返金はできませんのであらかじめご了承ください。		

RESERVATION & INQUIRY

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

The Mandarin Oriental Gourmet Shop
ザ マンダリン オリエンタル
グルメショップ
営業時間 11:00 ～ 19:00

THE SPA AT MANDARIN ORIENTAL TOKYO
スパおせちのお問い合わせ：
ザ・スパ・アット・
マンダリン・オリエンタル・東京
営業時間 10:00 ～ 21:00
03-3270-8300
motyo-spaconcierge@mohg.com

商品	ご予約期間	販売期間・場所
シュトレン各種 パネットーネ各種 パンドーロ リッチャレッリ パウンドケーキ	店頭販売のみとさせていただきます （ご予約不可）	11月1日（火）～ 12月25日（日） 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (11:00-19:00)
ガレットデロワ		12月31日（土）～ 2023年1月31日（火） 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (11:00-19:00)