



news release

2011年10月3日

報道関係各位

マンダリン オリエンタル 東京

クリスマスケーキの予約を11月1日より開始

“世界一の味”に輝いたパストリーシェフのケーキでクリスマスを

「世界のベストホテル」ランキングで2010年の1位に選ばれた、「[マンダリン オリエンタル 東京](#)」(東京都中央区日本橋室町、運営:マンダリン・オリエンタル東京株式会社、総支配人:クリスチャン・ハッシング)は、直営の1階「[マンダリン オリエンタル グルメショップ](#)」で、クリスマスケーキの予約を11月1日(火)より開始いたします。

マンダリン オリエンタル グルメショップでは、11月23日(水・祝)より12月25日(日)まで、4種類のクリスマスケーキと3種類のクリスマスパンを販売いたします(ご予約は11月1日より)。クリスマスケーキの新作として今年エグゼクティブ パストリーシェフ五十嵐宏がご用意するのは、ビュッシュ・ドゥ・ノエルタイプの「ホーリーナイト」。マダガスカル産のカカオが64%も含まれた濃厚なチョコレートをムースとガナッシュの2層仕立てにした、チョコレート好きの方はもちろん幅広いお客さま層にお喜びいただける一品です。そして製菓の国際大会で“世界一の味”に輝いた作品をアレンジした、ピスタチオ風味のムースにイチゴのクリームとジュレを合わせた「フェアリーテール」、毎年人気の五十嵐シェフ特製「モンブラン」や、贅沢な素材をシンプルに仕上げた絶品「ショートケーキ」、またご家庭で楽しく簡単に組み立てることができる“お菓子の家”「ジンジャーブレッドハウス DIY」とマンダリン オリエンタル 東京オリジナルの「MO シュトーレン」などがございます。

マンダリン オリエンタル 東京のエグゼクティブ パストリーシェフ五十嵐宏は、1994年、日本人として初めて「国際ジュニア菓子コンクール世界大会」で準優勝を果たし、その後渡仏してその技に磨きをかけました。1999年と2001年には、2年に1度フランスで開催されるフランス菓子の国際大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に2大会連続出場を果たし個人で準優勝、また2001年大会は日本代表の主将としてチームを準優勝に導いています。昨年7月にアメリカで開催された製菓界のワールドカップとも称される「ワールド・パストリー・チーム・チャンピオンシップ(WPTC)2010」では、日本代表の悲願であった味覚部門での優勝という快挙を成し遂げ、チームを歓喜の初優勝へ導きました。これまで有名ホテルや会員制クラブのシェフ パティシエを歴任した五十嵐のスウィーツには長年のファンも多く、遠方から訪れるお客さまも珍しくありません。

ケーキ販売(お引取り)期間:	11月23日(水・祝)より12月25日(日)まで
ご予約・お問い合わせ:	レストラン予約 0120-806-823 (毎日9:00~21:00)
ファクシミリ:	03-3270-8199
E-mail:	motyo-fbres@mohg.com

※ お引取りの2日前までのご予約が必要です。

<ホーリーナイト>

16cm 4,500 円

2011年の新作ビュッシュ・ドゥ・ノエルは、マダガスカル産のカカオが64%の濃厚なチョコレートを使用した、ムースとガナッシュの2層仕立て。チョコレート好きの方はもちろん幅広いお客さま層にお楽しみいただける一品です。



<フェアリーテール>

12cm 3,800 円

製菓の国際大会『WPTC2010』の味覚部門で五十嵐シェフが優勝した作品。大会ではプチガトー(小型ケーキ)として出品しましたが、クリスマス用にアントルメ(ホールケーキ)でご用意しました。ピスタチオ風味のムースにイチゴのクリームとジュレを組み合わせ、濃厚さの中にも果実の爽やかさを感じさせるテイストは妖精をイメージしています。世界に輝いたケーキをお楽しみください。



<モンブラン>

16cm 5,000 円

イタリア産とフランス産の2種類のマロンを使って仕上げた、五十嵐シェフの代表作でもある特製モンブラン。ヴァニラビーンズたっぷりのカスタードクリームと厳選生クリーム、さらにマロンペーストで焼き上げた生地が3層になり、外側のマロンクリームがおいしさの中に閉じ込めています。



<ショートケーキ>

15cm 4,800 円

卵黄たっぷりのスポンジ生地に、五十嵐シェフが厳選した、味わい深い純正生クリームでみずみずしいイチゴをサンドした贅沢なショートケーキ。世代を超えて愛される定番です。



<MOシュトーレン>

20cm 2,600 円

ナッツ、バター、ドライフルーツなどさまざまな材料を練り込んで生地を作り、中心にマジパンを閉じ込みました。伝統的なスタイルとチョコレート味の2種類をご用意。丹精こめてじっくりと焼き上げた逸品です。



<ジンジャーブレッドハウスDIY>

22cm×19cm 3,600 円

おとぎ話に出てくるようなお菓子の家をお簡単に作るクッキーのパーツをキットにしました。飾りつけやトッピングは思いのままに。クリスマスに皆さまでお菓子の家を作ってお楽しみください。



<パネトーネ>

12cm 1,200 円

ミラノ発祥のクリスマスパン。自家製酵母を使いゆっくり発酵させた生地の中に、ラム酒漬けのオレンジピール、レモンピール、サルタナレーズンを練りこんで焼き上げました。

「マンダリン オリエンタル 東京」とは (www.mandarinoriental.co.jp/tokyo)

マンダリン オリエンタル日本初のホテルとして、2005年12月2日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「センス・オブ・プレイス＝立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全178室。50㎡以上のゆとりあるスペースに最先端のITを取り入れ、すべてのゲストルームから東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、9つの料飲施設(3つのレストランがミシュラン1ツ星を取得)とグルメショップ、グランド ボールルーム(1)、バンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。開業以来数々の世界的な賞やランキングに輝いていますが、主なものとして以下があげられます。

2006年、アメリカン・アカデミー・オブ・ホスピタリティ・サイエンスより**世界初の「6ツ星」**。以来6年間連続受賞。

2007年、世界最大の旅行者調査に基づくガイドブック「ザガットサーベイ」より**「トップホテルジャパン」**。

2008年連続受賞(2009年以降同ガイドは未刊)。

2007年、『ミシュランガイド東京2008』より**「5レッドパピリオン(ホテル格付最高ランク)」**。

2008年、2009年、2010年の連続受賞に加えて、「快適なホテル順」においても3年連続1位。

2009年、世界最大の旅行クチコミサイト『トリップアドバイザー』より**「日本人女性が選んだ日本のベストホテル」**。

2010年、「トリップアドバイザー トラベラーズチョイスアワード」より**「日本のホテル トップ25」1位**。

2010年、米国の金融専門誌『インスティテューショナル インベスター』による**「世界のベストホテル」1位**。

「マンダリン オリエンタル ホテル グループ」とは (www.mandarinoriental.com)

世界で数々の権威ある賞に輝くマンダリン オリエンタル ホテル グループは、「マンダリン オリエンタル 香港」、130年以上の歴史を誇る「マンダリン オリエンタル バンコク (旧ザ・オリエンタル バンコク)」のほか、ニューヨーク、ロンドンなど世界の主要都市やリゾート地でラグジュアリーホテルを展開しています。現在、開業予定のホテルを含め世界26カ国に41のホテル(アジア18、北米12、ヨーロッパ・中東11)、約10,000室を所有ならびに運営するほか、新たに12の居住施設「レジデンス・アット・マンダリン・オリエンタル」の開発ならびに運営を行っています。

リリース内の写真データをご希望の方は、下記メールアドレスまでご連絡ください。

<報道関係からの本リリースに関するお問い合わせ先>

マンダリン オリエンタル 東京
コミュニケーションズ: 早川 / 吉田

Email: motyo-pr@mohg.com

Direct Line: 03-3270-8960

Telephone: 03-3270-8800 (代表)

Facsimile: 03-3270-8829

〒103-8328 東京都中央区日本橋室町 2-1-1

URL: <http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo>