



Prince Hotel
Shinagawa

CHRISTMAS CAKE 2024

大切な方と集うクリスマスを、
思い出深いものにしていただきたいとの想いを込めて。



購入特典としてオルゴールとお花がつけます。
※幅6.5cm×奥行5cm×高さ3.8cm (幅ハンドル込み9cm)

クリスマスソング

¥15,000

サイズ/直径約 18cm 限定30台

箱を開けるとクリスマスソングが聴こえてきそうな、ワクワクするレコードのデザイン。茶葉から煮出して作ったアールグレイにフランス産パローナ社のパニコラの香り高いミルクチョコレート100%使用。オレンジをアクセントにし、ワインやウイスキーなどにも合う「おとな向け」に仕上げています。



シャンティショコラ
グロッサージュショコラ
ムースショコラアールグレイ
オレンジジュレ
クレームアールグレイ
クレームショコラ
チョコレート生地
ヘーゼルナッツ生地

リースピスターシュ

¥8,000

サイズ/直径約 18cm 限定60台

クリスマスリースをイメージし、ミルクシーなグリーンで可愛らしく、かつスタイリッシュに仕上げました。イタリア産パビ社の高級なピスタチオを使用。甘酸っぱいグリオットチェリージュレと、クリーミーでナッツィなピスタチオを楽しめる一品。



グロッサージュピスタチオ

ピスタチオのムース
赤ワインとグリオットジュレ
グリオットコンポート
クレームグリオット
ピスタチオ生地
フリッパピスタチオのチョコレートフレーク

ロイヤルショート

¥7,000

サイズ／直径約14cm ※数に限りがございます

国産苺をふんだんに使用し、砂糖で作った雪の結晶が、贅沢でスタイリッシュな聖夜を演出する定番のショートケーキです。乳脂肪35%と45%の2種類を絶妙にブレンドした、軽さとコクを兼ね備えたオリジナルの生クリームを使用。生地・苺の酸味が口だけのいい絶妙なバランスに仕上げました。



クリームシャンティ
ジュノワーズ
ストロベリー



ムースショコラブラン

¥6,000

サイズ／直径約12cm ※数に限りがございます

積もる雪をイメージし、天使の羽のようなホワイトチョコレートが愛らしい生クリームのデコレーションを演出。メレンゲとホワイトチョコレートを合わせたふわっとした口あたり軽やかなホワイトチョコムース。ラズベリージュレをアクセントに酸味と甘味のハーモニーをお楽しみいただけます。



クリームシャンティ
ムースショコラブラン
フランボワーズジュレ
クリームフランボワーズ
チョコレートフレーク
アーモンド生地

CHRISTMAS BREAD

① シュトーレン ¥2,800

バター風味豊かな生地に、ドライフルーツやナッツをたっぷり練りこんで焼き上げたドイツの伝統的なクリスマスの菓子パンです。

② パネトーネ ¥1,600

イタリアミラノ発祥の伝統菓子。たっぷりのバターと香り高い洋酒漬けのドライフルーツが相性のいいパンです。



ご予約受付期間 / 2024年11月1日(金) - 12月22日(日) ※お引き渡し日の3日前12:00NOONまでにご予約ください。

お引き渡し期間 / 2024年12月20日(金) - 12月25日(水) 12:00NOON - 7:00P.M.

※シュトーレンは2024年12月1日(日)より店頭販売もいたします。

お引き渡し場所 / ブーランジュリー シナガワ (品川プリンスホテル メインタワー2F)

■ こちらの商品はクレジットカードによる事前決済、または現地決済にてご予約を承ります。 ■ ご予約後のキャンセル・ご返金は出来かねます。
■ SEIBU Smile POINTは、2025年1月中旬を目途に進呈させていただきます。 ■ こちらのケーキは使用食材の変更や、アレルギー食材の対応は出来かねます。

クリスマスケーキ・クリスマスブレッドのご予約はこちらから



特設ページはこちらから



※料金には、消費税が含まれております。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※写真はイメージです。