

特集

CHRISTMAS CAKE2018

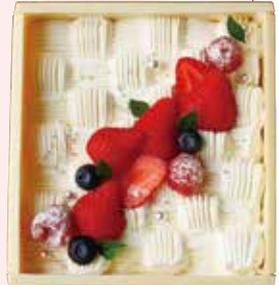
# 平成最後の クリスマスケーキは 特別感の逸品で

今年が平成最後のクリスマス。専門店や百貨店では、平成の出来事を語らいながらのパーティーでのだんらんを想定した特別企画品が提案され、厳かにそしてより華やかな逸品が出揃った。今年ならではの製品を紹介。



ホテル雅叙園東京『玉手箱 de Noel』  
(ホテル雅叙園東京  
PATISSERIE「菜杏 1928」)

平成の締めくくりにあふさわしい絢爛豪華な“玉手箱”型のプレミアムケーキとして仕上げた逸品。2段の玉手箱は全て食べられるホワイトチョコレート。中は手毬チョコをはじめ、同ホテル館内にある美術品をモチーフにした天井画シヨコラ、イチゴを使用した格子模様のショートケーキが詰まっている。上部には、平成から次年号への飛び立ちをイメージした折り鶴チョコが。14cm四方／30,000円税別／10台限定



パティスリー キハチ『プレシャスクリスマス』  
(パティスリー キハチ、伊勢丹新宿店など7店舗)

テーマは、持ち寄りスタイルのカジュアルなパーティー“ギャザリング”。欧米で始まったものだが数年前から日本でも浸透していることから、集まる人数に合わせてぴったりなクリスマスケーキを選べるように9種類のケーキを企画。同品はホワイトチョコでできたプレゼントBOXに仕立てたスペシャルケーキ。イチゴのショートケーキの上には、イチゴ、ブルーベリー、ラズベリーがぎっしり敷き詰められている。約12.5cm角／7,128円税込



コロパン『フルール エリュバン』  
(東武百貨店池袋本店企画品)

同百貨店オリジナルケーキ11種類の中の一品。平成最後のクリスマスを過ごす人たちの絆を“リボン”で結び、相手への想いに“花”を咲かせたいという気持ちを表現したデザインに。コロパン伝統のバタークリームを贅沢に使用したケーキ。約10名用／10,000円税込



アンビグラム『スペシャル ドーム ショートケーキ』  
(松屋限定品)

松屋銀座に今年9月百貨店初出店をした鎌倉のパティスリーアンビグラムのケーキ。北欧のぬくもりや団らんをイメージして森や雪、星などを表現。カスタードクリーム、イチゴのクリーム、ピスタチオクリーム、生クリームの4種のクリームで調和させ包んだドーム型のケーキ。パーティーを盛り上げる特別感を醸し出す一品。直径約15cm／4,968円税込