



写真映え・食卓映えしそうな華やかなケーキで、大人かわいいクリスマス！

2018年 京王のクリスマスケーキ

2018年のクリスマス時期は、週末かつ祝日と合わせた3連休があるため、ご家族やご友人などで集まり楽しく過ごされる方が多くなると予想。今年の「京王のクリスマスケーキ」は、話題の「写真映え」はもちろんのこと、写真を撮らなくてもにぎやかな食卓にさらに明るさ・楽しさを演出してくれる「食卓映え」なカラフルな色使いのケーキが充実します。

昨年はパティスリーのケーキの中心価格が4,000～5,000円の中、7,500円強のかわいらしい見た目のケーキが予想を上回る人気となるなど、価格にこだわらない見た目が華やかなものが幅広い世代の方から支持されました。かわいらしくもどこか品があり楽しい気分になるような「大人かわいい」をテーマに、東京のこだわりのパティスリーやホテル、春の改装で新たにデパ地下に仲間入りしたショップのケーキ、少人数向けケーキなど、昨年より9型増の45種類、うち京王百貨店限定商品は14種類を取りそろえます。



アニバーサリー「クリスマスプレゼント」(6,804円)は京王百貨店限定販売ケーキ

■概要

- ・予約承り期間:10月11日(木)～12月16日(日)
店頭/新宿店地下1階、聖蹟桜ヶ丘店1階「おせち・クリスマスケーキ承りコーナー」
電話/新宿店 0120(593)335、聖蹟桜ヶ丘店 0120(860)560 ※10時～19時
インターネット受付/<https://shop.keionet.com> ※10月4日(木)10時～12月16日(日) ※カード決済の場合
- ・商品お渡し:12月23日(日・祝)・24日(月・振休) ※一部商品は25日(火)に各ショップでのお渡しが可能
新宿店7階大催場(12時～19時30分)、聖蹟桜ヶ丘店7階催場(13時～19時)

お客様のお問合せ先 : 京王百貨店 新宿店 TEL : 03-3342-2111 (大代表)

報道関係のお問合せ先 : 京王百貨店 広報担当 TEL : 03-5354-2855 (福島、島田、柴井、竹田)

■写真映えケーキで華やかな食卓に！個性派ケーキ

●アニバーサリー「クリスマスプレゼント」(直径 16 cm) 6,804 円 **販売予定数 50 点** **京王百貨店限定**

東京・青山(港区)に本店を構える、ウエディングケーキや記念日を彩るケーキを得意とする洋菓子店。クリスマスカラーのリボンで華やかに彩ったケーキは、アニバーサリーのパティシエと当社担当者が「食卓や写真に映える楽しいケーキにしたい！」とアイデアを出しながら仕上げた限定ケーキです。イチゴと生クリームをたっぷりサンドしたふわふわのスポンジを生クリームで仕上げ、シュガーチョコレートで作ったリボンを飾っています。



●アルノー・ラエール「トゥールーズ=ロートレック」(直径 12 cm) 3,701 円 **販売予定数 30 点** **京王百貨店初登場**

パリに3店舗を持つパティシエ・ショコラティエのアルノー・ラエール氏によるブティック。M.O.F.(フランス国家最優秀職人の称号)受章で現在審査員も務め、CCC(ル・クラブ・デ・クロカール・ドゥ・ショコラ=フランスのショコラ愛好家団体)の賞へも3年連続選出された同氏。モードやアートからインスピレーションを得るなど新しい発想のケーキを作り続けています。

2018年、東京・広尾(渋谷区)に日本1号店がオープンし初めてのクリスマスケーキは、パリの画家、ロートレックをオマージュ。ビスキュイ生地の上に重ねたクリームとムース、そしてグラサージュにはすべてブレンドの異なるチョコレートを使用した、香りや食感の違いを楽しめる本格派のケーキです。



●ル・コフレ・ドゥ・クーフウ「ノエル ショート」(直径 15 cm) 4,968 円 **販売予定数 30 点** **京王百貨店限定**

東京・白金(港区)にある人気パティスリー「ル・コフレ・ドゥ・クーフウ」が京王百貨店に初登場。イチゴシロップが染み込んだスポンジで、たっぷりのイチゴのコンポートと濃厚なマスカルポーネ入りクリームをサンドし、イチゴのピンククリームで仕上げました。統括シェフの武幸子氏が手掛ける、華やかなピンクがかわいらしく目を引くケーキです。



●パーラーローレル「リヨン」(5×18×5 cm) 4,501 円 **販売予定数 40 点**

東京・奥沢(世田谷区)にあるパティスリーのケーキは個性的な電車型。ベルギー産ミルクチョコレートの風味豊かなムースに、コーヒーのクリーム、白ゴマのキャラメリゼ、ジェノワーズショコラを合わせました。モダンなスイーツを創作する2代目シェフ、武藤康生氏の遊び心が光るケーキです。



●ブボ バルセロナ「シャビーナ・ノエル リング」(直径 12 cm) 4,860 円 **販売予定数 50 点** **京王百貨店初登場**

独創的なチョコレートで魅了する、スペインを代表するパティスリー。2016年に日本に上陸し、東京・表参道(渋谷区)に店を構えています。シックで個性的なクリスマスケーキは、濃厚なチョコレートムースの中に、オリーブオイルを使ったケーキ生地と天然バニラシロップたっぷりのスポンジ生地を重ねています。チョコレートのグラサージュの上には、リング型チョコレートとマカロンを飾りました。



■少人数だってパーティー気分を盛り上げたい！スモールサイズのケーキ

カップルや少人数の集まりなど、2〜3人で食べるのにちょうどいいサイズのケーキを取りそろえます。



●パティスリー エール「プチフル」(各商品 4×4 cm以下) 3,132 円 ※写真左 **販売予定数 30 セット**

東京・奥沢(世田谷区)にある、美しいプチサイズのケーキが人気のパティスリー。ロールケーキ、レモンタルト、カヌレ、シュークリームなど、色とりどりのかわいらしいプチケーキは選ぶのも楽しい一品です。

●スマイルラボ「ノエルフレーズ」(直径 12 cm) 4,320 円 ※写真中央 **販売予定数 30 点** **京王百貨店限定**

ユーモアのあるデザインのケーキが人気の、東京・六本木(港区)にあるパティスリー。インパクトのある大きなイチゴのチョコレートを割ると、中からハート形のチョコレートが出てくるサプライズ!紅茶が香るホワイトチョコレートのムースと、イチゴムース、イチゴジュレを合わせたピンクのケーキも楽しい気分に合わせてくれます。

●銀のぶどう「木苺のクリスマスブーツ」(10×10×4.5 cm) 1,512 円 ※写真右

デパ地下の人気店「銀のぶどう」からは、真っ赤なブーツ型のケーキが登場。木苺ムースとバニラババロア、木苺コンフィチュールを合わせた、甘酸っぱさが楽しめるケーキです。

■2018 年春“京王のデパ地下”初登場ショップのケーキ

2018 年春に 11 年ぶりの大改装を行った新宿店食品フロアの菓子売場に初登場したショップにとって、初めて迎えるクリスマス。6 ショップからこだわりの味や限定ケーキなどが登場します。

●グラモウディーズ「フレーズ ルージュ」(11×11×5 cm) 4,104 円 **販売予定数 80 点** **京王百貨店限定**

東京・赤坂のピエール・エルメでシェフパティシエを務めた、マーク・グレイス氏が手掛けるマカロン専門店。アーモンドが香る生地イチゴムースを重ね、イチゴとイチゴのマカロンで彩ったピンクのケーキです。



■実家や友人宅にプレゼント！贈れるケーキ

遠方への贈り物や帰省の際のお土産としても便利な、毎年人気のお届け専用の冷凍ケーキです。

●パティスリー ラヴィアンレーヴ「ブランドノエル」(直径 15 cm) 5,940 円 ※送料込 **販売予定数 50 点**

東京・梅島(足立区)に店舗を構え、「ジャパン・ケーキ・ショー東京」優勝などの経歴を持つ北西大輔氏によるパティスリー。乳脂肪分が低めの生クリームを使用したすっきりした口どけのクリームに、軽やかなスポンジとスライスしたイチゴを合わせました。解凍時間は冷蔵で約 12〜16 時間です。

※冷凍ケーキのお申込み期限は 12 月 10 日(月)まで、お届け日は 12 月 21 日(金)・22 日(土)・23 日(日・祝)のいずれか指定



このほかにも、安定した人気の「京王プラザホテル」「ハイアット リージェンシー 東京」などのホテルメイドのケーキや、人気ショップ「パティシエ・シマ」「パティスリー・ドウ・シェフ・フジウ」「シェ松尾」などが手掛ける正統派のケーキ、おなじみ「アンテナール」「ロイスダール」「銀座千疋屋」といったデパ地下人気ショップのケーキなど、バリエーション豊かなケーキを多数取りそろえます。