



2021年9月23日
株式会社 京王百貨店

実力派パティシエこだわりの繊細で華やかなケーキが勢ぞろい

2021年 京王のクリスマスケーキ

株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：駒田一郎）では、10月1日（金）よりクリスマスケーキの予約承りを開始します。昨年はコロナ禍で初めてのクリスマスとあって、イエナカ需要が高まりクリスマスケーキの売上は前年比1.4倍と急伸びしました。今年も昨年に続きご自宅で過ごされる方が多いと予想されるクリスマス。人と人との絆の大切さを改めて感じた方も多いと思われる一年の締めくくりに「大切な人と楽しむ、プチ贅沢なクリスマス」をテーマに提案します。今年には国内・海外の有名パティスリー5店が初登場。中心価格帯は昨年と同様に4,000円前後で、家族や少人数で楽しむ3～4名向けサイズを中心とした繊細かつ華やかな見た目にこだわったクリスマスケーキをそろえます。そのほかにも人気の高いホテルケーキや国内パティスリーのパティシエが作る、華やかなアートケーキ、コロナ禍で昨年からの好評だった“切り分け不要”なプチケーキなど、京王限定販売14型を含む計50型を展開します。



◆概要◆

予約承り期間：10月1日（金）～12月16日（木）

・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」

トリエ京王調布店、キラリナ京王吉祥寺店「クリスマスケーキ承りコーナー」

※トリエ調布店、キラリナ吉祥寺店はご予約の承りのみ。お渡しは新宿店となります。

・フリーダイヤル（10時～19時）

新宿店 0120-593-335、聖蹟桜ヶ丘店 0120-860-560（10時～18時）

・インターネット受付／<http://www.keionet.com>

※クレジットカード、京王友の会お買物カード決済の場合：10月1日（金）10時～12月16日（木）

※コンビニ決済、ペイジー決済、銀行振込の場合：10月1日（金）10時～12月9日（木）

商品お渡し：12月24日（金）、25日（土）

・新宿店7階 大催場「予約クリスマスケーキお渡しコーナー」（13時～19時半）

※一部商品は各店舗にて23日（木）のお渡し可能

・聖蹟桜ヶ丘店7階 特設会場（14時半～19時）



■実力派パティシエの技とセンスが込められた、アートケーキ

名だたる数々の名店、名パティシエのもとで経験を積んだ、実力派パティシエが手掛ける華やかで繊細な技術とセンスが光るアート作品のようなクリスマスケーキがそろいます。

●ピヤンネートル「フレジェフルラージュ」 5,400 円 直径 15cm

京王百貨店限定販売

販売予定数量 50 個

素材そのもののおいしさにこだわっている東京・代々木上原のパティスリー。贅沢にイチゴをのせた華やかな京王百貨店限定販売のクリスマスケーキが登場。スポンジ生地にはピスタチオを使用。カスタードクリームとバタークリームを合わせた濃厚なクリームにイチゴとエルダーフラワー香るイチゴジュレを生地でサンドして仕上げています。

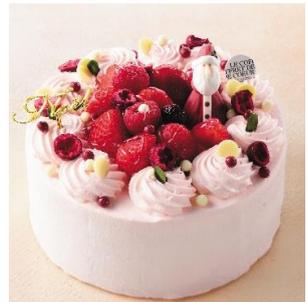


●ル・コフレ・ドゥ・クーフウ「ノエル ショート フレーズ」 4,968 円 直径 15cm

京王百貨店限定販売

販売予定数量 45 個

イチゴシロップを染み込ませたスポンジ生地に、生クリームとマスカルポーネ、イチゴのコンポートをたっぷりサンドし、濃厚な味わいが楽しめるクリスマスケーキ。イチゴの濃縮シロップと生クリームを合わせたピンクのクリームで華やかに仕上げた京王百貨店限定販売の商品です。



●カフェ ファシル 那須高原「Xmas ショートケーキ」 4,860 円 直径 15cm

京王百貨店初登場

京王百貨店限定商品

販売予定数量 50 個

スイーツや料理に地元、栃木県那須の素材を多く使用する、那須高原の入り口にたたずむ「カフェファシル」。那須御養卵を使用してしっとりと焼き上げたスポンジケーキに栃木県産とちおとめとコクのある生クリーム、ホワイトチョコレートのデコレーションで仕上げたクリスマスケーキが初登場します。



●ル・フレザリア パティスリー「ラズワルド」 4,860 円 直径 13cm

販売予定数量 30 個

東京・国立の人気フランス菓子店「レ・アントルメ国立」でスーシェフとして勤務後、都内のパティスリーで7年間シェフを務め上げた金澤良之氏が東京・東村山市にオープンしたパティスリー。繊細かつ見た目の美しいケーキが人気で、今年は濃厚なムースショコラにプラリネのクリーム、アーモンド入りの生キャラメルが入った“青く煌めく聖夜”をイメージしたケーキが登場します。



●スマイルラボ「リュクス フレーズ」 4,428 円 直径 12cm

京王百貨店限定商品

販売予定数量 30 個

2006年創業、型にとらわれない、オリジナリティあふれるスイーツが特徴のパティスリー。ムースショコラとイチゴとフランボワーズの果実感あふれるジュレを、コクのあるピスタチオのクリームとあわせ、香り引き立つチョコレートで仕上げています。ホワイトチョコレートで作られたインパクトのあるイチゴ型のチョコレートが華やかなクリスマスケーキです。





■初登場を含む海外有名ブランドのクリスマスケーキ

●パティスリー・サダハル・アオキ・パリ「サバン モンドール」 5,886 円

縦 17.5 cm×横 13.5 cm×高さ 3cm

京王百貨店初登場

販売予定数量 30 個

世界で最も注目されているパティシエのひとりサダハル アオキ。お菓子の本場パリを拠点とし、国内外問わず根強い人気を誇るパティスリーが初登場。タルト生地にもロンとカシスを散らして焼き上げたアーモンドクリームにショコラクリームを重ね、濃厚な味わいが楽しめます。クリスマス気分を盛り上げるモミの木型で、カシスの酸味とラム酒の芳醇な香りが引き立つクリスマスケーキです。



●アルノー・ラエール パリ「ル ベルランゴ」 4,801 円 縦 9 cm×横 15 cm×高さ 6cm

フランスの職人に贈られる最高位の勲章など数々の名誉受賞歴を持つ、世界的なパティスリーのひとつ。厳選された素材本来の風味や彩りにこだわった日本限定アレンジのクリスマスケーキが登場。ピスタチオとメレンゲを使用した生地にアプリコットのコンポート、チョコレート、ピスタチオのムースを重ねた濃厚なピスタチオの風味が楽しめる一品です。



●デメル「トリュッフルトルテ」 5,184 円 直径 15cm

販売予定数量 40 個

1786 年創業、オーストリアの老舗洋菓子店。昨年初登場し好評だった、230 年以上続く同店の、ウィーンの人々に愛される代表的なトルテ「トリュッフルトルテ」。今年もクリスマス限定のアレンジで仕上げたケーキが登場します。風味豊かなガナッシュとチョコレートクリームがサンドされており、チョコレートの味わいを堪能できる一品です。



■他にも注目のパティスリーが初登場

●白金スイーツ「モンブランのクリスマスリース」5,400 円 直径 15cm

京王百貨店初登場

販売予定数量 30 個

「美味しい季節のフルーツと、原材料へのこだわり」をコンセプトに、スイーツからデリまで販売している白金スイーツ。中に熊本産の刻んだ和栗の甘露煮を混ぜ込んだ生クリームと、ペースト状にした和栗クリームを絞り、その上にさらに和栗の粒をごろっとのせたクリスマスモンブランが初登場します。



●アントワヌ・カレーム「プティフィールノエル 10 種入」3,201 円

京王百貨店初登場

京王百貨店限定商品

コロナ禍で需要が高まる“切り分け不要”のプチケーキ。可愛い見た目でも小さいながらも本格派の味わいが楽しめる好評で、今年も1987年から30年以上目黒に店をかまえるパティスリーが初登場。「ショートケーキ」や「フロマージュ」、「フランボワーズ」をはじめ、ヘーゼルナッツのムースとオレンジクリームを合わせた「キャラメルオレンジ」など10種類のプチケーキが楽しめます。



ほか、本格派プチケーキとして“パティスリーエール”、“グラモウディーズ”の2つのパティスリーも昨年に続き登場します。