

報道関係者各位

特別な日に食べられるフランスの伝統菓子「サントノーレ」をアレンジした  
新作ケーキが登場！「羽田エクセルホテル東急のクリスマスケーキ2019」

羽田エクセルホテル東急(所在地:東京都大田区、総支配人:貴崎 清孝)では、2019年12月20日(金)～25日(水)の期間、特別な日に食べられるフランスの伝統菓子「サントノーレ」をアレンジした新作ケーキ「ノエル」をはじめ、羽田空港の夜の滑走路をイメージした定番の「ピスト・ド・ノエル」など4種類のクリスマスケーキを販売いたします。



開業15周年を迎える今年のクリスマスケーキは、特別な日に食べられるフランスの伝統菓子「サントノーレ」をアレンジし、カスタードクリームとレモンクリームが入った緑のプチシューをクリスマスリースに見立て、ミニ飛行機シューをのせた新作ケーキ「ノエル」が登場。更に、4年目となる羽田空港のクリスマスの夜の滑走路をイメージした「ピスト・ド・ノエル(Piste de Noel)～クリスマスの滑走路～」は、コーヒーとマロンのムースを合わせました。また、ホテル人気ナンバーワンの飛行機型シュークリーム「飛行機シュー」クリスマスVersionや、甘さ控えめで人気の定番ショートケーキもおすすめです。是非今年も羽田空港ならではのオリジナルクリスマスケーキをお楽しみください。

■販売場所 羽田エクセルホテル東急(羽田空港国内線第2旅客ターミナル 2階出発ロビー直結)

■販売期間 2019年12月20日(金)～12月25日(水)

■ご予約期間 2019年12月18日(水)15:00まで

■ご予約受付 カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」TEL:03-5756-6000(代表電話)  
\*限定数に達し次第、ご予約受付を終了とさせていただきます。

■内容

①「ノエル」

【限定60個】 直径15cm 4,800円

ビターチョコレートでコーティングしたサブレ・ブルトンの上にカスタードクリームとレモンクリームが入った緑のプチシューでクリスマスリースに見立てました。中央のホワイトチョコレートクリームの上にミニ飛行機シューがのっています。

②「飛行機シュー クリスマスVer.」

【限定60個】 全長15cm 1,600円

飛行機型のシュー生地にカスタードクリーム、生クリーム、フルーツをはさみ、クリスマス仕様に飾り付けました。



### ③「ピスト・ド・ノエル(Piste de Noel) ～クリスマスの滑走路～」

【限定30個】 (大) [縦16cm・横20cm・高さ4cm] 7,000円

【限定70個】 (小) [縦8cm・横18cm・高さ4cm] 4,800円

羽田空港のクリスマスの夜の滑走路をイメージしたクリスマスケーキ。今年はマロンの生地にはコーヒーとマロンのムースを合わせました。グラサージュのバニラが味を引き立てます。



### ④「クリスマスショートケーキ」

5号(15cm丸形) 3,800円

上質な生クリームと甘酸っぱい苺のバランスが好評のショートケーキです。

今年はクリスマスツリーにかわいいオーナメントを飾りました。



開業15周年ロゴデザイン ～さらなる飛躍を求めて～

羽田エクセルホテル東急は、本年12月1日に開業15周年を迎えます。記念ロゴのデザインは、今までの感謝の気持ちとしてTHANKSの文字、これからの飛躍を込めて、翼を彷彿とさせる左右のラインが14本、そして15本目は、さらなる飛躍をイメージさせる飛行機雲で描かれています。

◆食材の入荷状況等により、内容が変更になる場合がございます。 ◆表示料金には、消費税8%が含まれております。◆写真はイメージです。

#### ご予約・お問合せ先

羽田エクセルホテル東急 TEL:03-5756-6000(代表)

#### 本件に関するお問合せ先

羽田エクセルホテル東急 販売促進 萩原(はぎわら)・佐久間(さくま)

TEL:03-5756-6000 FAX:03-5757-0706

E-mail: aki.hagiwara@tokyuhotels.co.jp n.sakuma@tokyuhotels.co.jp

URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/>



羽田 エクセルホテル東急