

2022年10月31日

NEWS RELEASE

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート  
今年のクリスマスケーキは“白”？“赤”？  
南の島で楽しむクリスマスケーキ&シュトーレン  
11月1日より予約受付開始

- 真っ白なクリスマスオーナメントがモチーフの苺のショートケーキ
- あまおう苺がずらりと並ぶクリスマスツリー型のタルト
- お土産にも最適なシュトーレン
- 一人用も！クリスマステーマのポーションケーキ 5 種も 11 月より販売



(写真左) 真っ白なクリスマスオーナメントがモチーフのショートケーキ「ノエル・ブラン」にはとちおとめ苺をふんだんにサンド、クリスマスツリー型のあまおう苺たっぷりのショコラタルト「ジェム・ラ・フリーズ」

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート（沖縄県石垣市、総支配人：秋間 友）では、2022年11月1日（火）より、クリスマスケーキの予約受付を開始いたします。今年は、丸いシルエットの真っ白なクリスマスオーナメントがテーマのストロベリーショートケーキ「ノエル・ブラン」と、艶やかで美しいあまおう苺がずらりと並ぶクリスマスツリーのようなタルト「ジェム・ラ・フリーズ」、そしてお土産にもぴったりのクリスマスの定番「シュトーレン」の3種をご用意し、12月17日（土）～25日（日）期間にてお引き取りいただけます。

加えて、11月1日（火）～12月25日（日）の期間には、ご予約なしでご購入いただける、クリスマスをテーマにしたポーションケーキ5種（写真右）をイートイン/テイクアウトにて販売いたします。ご家族や大切な人と一緒に堪能するホールケーキ、そしてそれぞれに好きなものが楽しめる切り分け不要のポーションケーキと、幅広いラインナップを取り揃えました。鮮やかな彩りのホテルメイドのケーキで、特別なクリスマスをお過ごしください。



### クリスマスケーキ&シュトーレン 概要

- 予約期間 | 2022年11月1日(火) 11:00am～[ウェブ](#)およびお電話にて承ります
- 販売期間 | 2022年12月17日(土)～12月25日(日) 11:00am～7:00pm
- 販売場所 | パレットテラスラウンジ (ベイウィング2階)
- ご予約・お問い合わせ | [公式サイト](#) または 0980-88-7111 (ホテル代表)

※「ノエル・ブラン～とちおとめ苺のショートケーキ～ノエル・フレーズ」および「ジェム・ラ・フレーズ～あまおう苺とショコラのタルト～ノエル・ルージュ」はお引き渡し日より4日前までの要予約となります。

※「シュトーレン」は期間中、店舗にて予約なしで購入いただけます。数量限定のため、事前予約がおすすめです。

※いずれも数量限定の販売となり、売切れ次第終了とさせていただきます。

※メッセージプレートの対応はいたしかねます。予めご了承ください。

### 【クリスマスケーキ&シュトーレンのご紹介】

#### ■ ノエル・ブラン～とちおとめ苺のショートケーキ～ 直径12cm ¥5,200



オールホワイトのチョコレート細工が繊細な、“苺が見えない、苺たっぷりのショートケーキ”が登場します。純白のクリスマスオーナメントをモチーフに、ころんとしたフォルムのケーキが食卓を華やかに演出します。きめ細やかでしっとりふわふわなスポンジ生地に、濃厚なピスタチオクリームとマスカルポーネムース、柑橘の香りがアクセントの爽やかなディプロマツトクリーム、そして水分と酸味のバランスがショートケーキに一番合う「と

ちおとめ苺」をふんだんサンドし、シンプルながらも気品溢れる苺のショートケーキに仕上げました。切り分けた瞬間にのぞく鮮やかな苺の層もお楽しみください。

#### ■ ジェム・ラ・フレーズ～あまおう苺とショコラのタルト～ 直径12cm ¥5,800



ずらりと並ぶ「あまおう苺」が圧巻なビジュアルで、高揚感と輝きに満ちたクリスマスシーズンを彩るショコラタルト。クリスマスツリー型に仕上げたこのタルトは、とろける口どけと濃厚な味わいにうっとりするチョコレートに、糖度が高くジューシーなあまおう苺をペアリングさせ、それぞれの美味しさを最大限に引き出しています。ブラックココアクッキーをベースに、ガナッシュクリームなどを入れて焼き上げた、味わい深いショコラタル

トに、キャラメルショコラ、カシス、ピスタチオの3種類のムースを絶妙なバランスで重ねました。箱を開けた途端、歓声上がること間違いなしの、心ときめくクリスマスタルトのデビューです。

■ シュトーレン 19cm x 10cm ¥2,200 / ハーフ (14cm x 7cm) ¥1,200



クリスマスを待ちわびながら、少しずつスライスして食べるドイツの伝統的なクリスマス菓子、シュトーレン。香り高い上質なラム酒にじっくりと漬け込んだ2種類のドライフルーツをはじめ、ローストしたナッツ類やイタリア産のピスタチオペースト、ドイツ産のマジパンを生地混ぜ込みました。加えてアーモンドを粉砕し生地に練りこむことでフレッシュさも融合した、ナツティーな香りが広がるこだわりのシュトーレンです。日を追う

ごとに深まる味わいを楽しめる、クリスマスギフトとしても最適な一品です。

**クリスマス ポーションケーキ 概要**

- 販売期間 | 2022年11月1日(火)～12月25日(日) 10:00am～7:30pm (L.O. 7:00pm)
- 販売場所 | パレットテラスラウンジ (ベイウィング2階)
- 詳細・お問い合わせ | [公式サイト](#) または 0980-88-7111 (ホテル代表)

※期間中、イートインならびにテイクアウトにて購入いただけます。  
 ※いずれも数量限定の販売となり、売切れ次第終了とさせていただきます。  
 ※メッセージプレートの対応はいたしかねます。予めご了承ください。

**【クリスマス ポーションケーキ 5種のご紹介】** ※下記カッコ内の料金はテイクアウト料金です。



・ミニョン～苺のショートケーキ～ ¥1,300 (¥1,150)

仏語で「ミニョン (mingnon、“かわいい”の意)」の名の通り、苺のスライスが華やかで愛らしいショートケーキです。しっとりした生地にクレームシャンティ、ディプロマットクリーム、ピスタチオクリームやマスカルポーネムースを幾重にも重ねた、バランス良い味わいが特徴です。



・ビュッシュ・ブラン～栗とカシスのホワイト・ビュッシュ・ド・ノエル～ ¥1,100 (¥950)

優しい甘さの栗のムースを丁寧に絞り、きのこや葉っぱの形をしたチョコレートをあしらった、森の中にある白い木(ビュッシュ・ブラン)からインスパイアされたアイテム。ショコラ生地のほのかな苦みやカシスマースの甘酸っぱさが栗の上品な味わいを引き立てます。



・マルシェ・オ・フリユイ～フルーツタルト～ ¥1,100 (¥950)

カラフルな旬の果物が華やかな、「果物市場(マルシェ・オ・フリユイ)」をイメージしたタルト。ガナッシュとフリユールージュ(赤い果実)を入れしっとりとしたタルトには、カスタードを混ぜたマスカルポーネクリームを乗せ、果物をたっぷりあしらいました。フルーツの自然な甘さに絶妙に寄り添う、カカオと赤い果実のタルトです。



・サパン・ド・ノエル〜アールグレイとショコラカフェのケーキ〜  
¥900 (¥800)

香り高いアールグレイの味わいが口の中に広がる、「クリスマスツリー (サパン・ド・ノエル)」という名のケーキ。ビターなオレンジムースやまろやかなカフェムースを重ね、ナッツの食感をアクセントに仕上げた、大人な味わいのスイーツです。



・スフェール〜抹茶とココナッツのムース〜 ¥950 (¥830)

クリスマスオーナメントのような“スフェール (球体)”の形をした、グリーンの見目がキュートなムース。外側の抹茶ムースにはホワイトチョコレートをあわせ、内側にはコク深いココナッツムースに洋梨のコンポートやベリージュレなどを忍ばせました。様々なフレーバーを楽しみながら、秀逸なペアリングをご堪能ください。

※すべての表示料金には消費税が含まれます。

※本リリースの内容は 2022 年 10 月 31 日時点のものであり、記載している内容は予告なく変更する場合があります。

※画像はイメージです。

###