TRADITIONAL SWEETS

生地を3日間かけて発酵させることで、奥深い香りと味わいを引き出したパネットーネを今年は3種類ご用意しました。

13 プレミアム パネットーネ クラシコ（上）

PREMIUM PANETTONE CLASSICO
GRANDE: Φ19cm H14cm / REGULAR: Φ12cm×H13cm
グランデ 5,832円 / レギュラー 3,888円

定番の「クラシコ」は、大きめにカットしたオレンジピール、ラム酒に漬け込んだレーズンの香り、さらにパネットーネ特有の豊かな発酵の香りが口いっぱいに広がります。本場イタリアサイズの「グランデ」もご用意。

14 栗のパネットーネ（左下）

PANETTONE CHESTNUT Φ12cm×H13cm
4,104円

イタリア産マロン・グラッセの上品な香りと、やわらかな栗の甘露煮をふんだんに練り込みました。栗の花の蜂蜜を加えたしっとりとした生地が、風味豊かな栗の味わいを引き立てます。

15 黒豆と大納言の抹茶パネットーネ（右下）

PANETTONE MATCHA & BEANS Φ12cm×H13cm
4,320円

生地に練り込んだ抹茶のほろ苦さが、甘さ控えめの上品な味わいを演出。丹波の黒豆と大納言の甘納豆を贅沢に練り込み、素材本来の旨みを際立たせました。深みのある抹茶の風味と、黒豆・大納言の優しい甘みが重なり合う、和の風情漂うパネットーネ。

16 パンドーロ

PANDORO Φ14cm×H13cm
3,240円

昨年ご好評をいただいたパンドーロが今年も登場。イタリアのクリスマスに欠かすことの出来ない伝統菓子「パンドーロ」は、イタリア語で「黄金のパン」という名前の通り黄金色の生地が特徴。卵にこだわり、“しっとり”と“ふんわり”を追求しシンプルに焼き上げました。

17 シュトレン クラシック

STOLLEN CLASSIC W16cm x D7cm x H4cm
3,240円

ラム酒に漬け込んだ2種類のレーズンを練り込み、レモンやオレンジで爽やかな香りをまとわせ、アーモンドペーストを包み込んだ伝統のシュトレン。生イーストで丁寧に発酵させしっとりと焼き上げ、やさしくスパイスが香る親しみやすい味わいに仕上げました。

18 シュトレン シナモン

STOLLEN CINNAMON W16cm x D7cm x H4cm
3,240円

シナモンシュガーを全体に纏わせた、スパイシーな香りが広がる新作シュトレン。シンプルなシュトレンクラシックと、スパイス感あふれるシュトレンシナモン、異なる2種類の味わいを是非お楽しみください。

ご予約・お引き取りのご案内

＊お引き取り場所につきましては、12月1日(月)以降に公式HP及び店頭掲示板にてご案内申しあげます。

商品 No. Product No.	ご予約期間 Reservation period	お引き取り期間・場所 Pick up period and place	キャンセル料 Cancelation	事前支払い Payment
1. 千疋屋クイーンストロベリー プレミアムショートケーキ 50台限定	10月1日(水)～12月10日(水) かつ、お引き取り日の 15日前まで ＊限定数に達し次第受付終了	12月15日(月)～12月19日(金) 日本橋三井タワー1階 グルメショップ(12:00-19:00) 12月20日(土)～12月25日(木) 三井本館3階　宴会場もしくは、日本橋三井タワー1階 グルメショップ(11:00-19:00) を予定しております	お引き取り日の15日前以降 キャンセル料100% ＊お引取り日・数量変更不可	店頭 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (12:00-19:00) ＊事前支払いをご希望の場合は、11月30日(日)まで店頭にて承ります。
2. クリスマススレイ 50台限定	10月1日(水)～12月10日(水) かつ、お引き取り日の 4日前まで ＊限定数に達し次第受付終了	12月15日(月)～12月19日(金) 日本橋三井タワー1階 グルメショップ(12:00-19:00) 12月20日(土)～12月25日(木) 三井本館3階　宴会場もしくは、日本橋三井タワー1階 グルメショップ(11:00-19:00) を予定しております	お引き取り日の4日前以降 キャンセル料100% 12月15日(月)以降 キャンセル料100% ＊お引取り日・数量変更不可	
3. フェスティブショートケーキ 4. ストロベリー 5. ピスタチオ ブッシュ・ド・ノエル	10月1日(水)～12月10日(水) かつ、お引き取り日の 4日前まで ＊予定数に達し次第受付終了	12月1日(月)～12月19日(金) 日本橋三井タワー1階 グルメショップ(12:00-19:00) 12月20日(土)～12月25日(木) 三井本館3階　宴会場もしくは、日本橋三井タワー1階 グルメショップ(11:00-19:00) を予定しております。	12月1日(月)～12月14日(日) お引き取り日の4日前以降 キャンセル料100% 12月15日(月)以降 キャンセル料100% ＊お引き取り日・数量変更不可	
8. チョコレートテリーヌ 9. クリスマス デカダンス	店頭販売のみ	販売期間: 12月1日(月)～12月25日(木) 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (11:00-19:00)	なし	なし
6. KUMO＊ ニューイヤー 7. KUMO＊ クリスマス	10月1日(水)～12月10日(水) ＊予定数に達し次第受付終了	12月20日(土)～12月25日(木) 三井本館3階　宴会場もしくは、日本橋三井タワー1階 グルメショップ(11:00-19:00) を予定しております。	12月15日(月)以降 キャンセル料100% ＊お引き取り日・数量変更不可	店頭 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (12:00-19:00) ＊事前支払いをご希望の場合は、11月30日(日)まで店頭にて承ります。
13,14,15. パネットーネ 16. パンドーロ 17,18. シュトレン	店頭販売のみ	販売期間: 11月1日(土)～12月25日(木) 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (11:00-19:00)	なし	なし
10. オリジナルブレンドティー パウンドケーキ 11. クリスマス クッキーボックス 12. チョコレート マンディアン	店頭販売のみ	販売期間: 12月1日(月)～12月25日(木) 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (11:00-19:00)	なし	なし

＊表示価格は消費税が含まれます。

ご予約・お問い合わせ

マンダリン オリエンタル 東京
ザ マンダリン オリエンタル グルメショップ　〒103-8328 東京都中央区日本橋室町2-1-1
レストラン総合予約(10:00～20:00)　Tel: 0120-806-823　E-mail: motyo-fbres@mohg.com

MANDARIN ORIENTAL
TOKYO

CHRISTMAS CAKES

毎年ご好評いただいている、日本橋が誇る「千疋屋総本店」とコラボレーションした数量限定のショートケーキは、希少な「クイーンストロベリー」*を贅沢に使用。粒の中まで赤く熟し、甘みと酸味のバランスが抜群なストロベリーに、軽やかで滑らかなクリームと、オレンジとバニラのシロップがアクセントになったきめ細やかなスポンジが層をなす、至高のショートケーキです。

*香川県産の女峰で、高設栽培システムで作られた国内でも希少な苺

NIHOMBASHI 千疋屋総本店 TOKYO 1834

01 千疋屋クイーンストロベリープレミアムショートケーキ 50台限定

SEMBIKIYA QUEEN STRAWBERRY PREMIUM SHORT CAKE Φ18cm (1段目)、Φ18cm x H22.5cm

38,880円

02 クリスマススレイ 50台限定

CHRISTMAS SLEIGH
L16cm x W7cm x H8.5cm

19,440円

プレゼントを運ぶソリをイメージした、華やかなクリスマスケーキ。チョコレートムースをベースに、カカオニブクランチやチョコレートビスキュイで食感を加え、柚子クリームと蜜柑マーマレードの酸味がアクセントに。ソリの上には、爽やかな柚子が香る生チョコで作ったカラフルなプレゼントボックスを乗せ、見た目にも可愛らしく仕上げました。クリスマスの贈り物としてもふさわしい、特別なケーキです。

滑らかなクリームとケージフリーの放牧卵を使った口当たり軽やかなスポンジにこだわり、国内産苺を使用したショートケーキ。オレンジとバニラのシロップで華やかな香りを加え軽やかに仕上げました。日本で愛され続けるショートケーキの魅力を丁寧に追究した一品です。

03 フェスティブショートケーキ

FESTIVE SHORT CAKE Φ12cm x H11cm

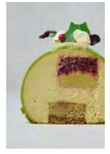
6,264円

苺を主役に、ブルーベリーやラズベリーを合わせた、真紅の彩りのムースケーキ。ふんわりと軽やかなマドレーヌビスキュイに、ラズベリークランチの食感を重ね、3種のベリーを贅沢に使用したコンフィとクリームで豊かな広がりのある味わいに仕上げました。苺を模したホワイトチョコレートのフタの隙間からちょっぴりのぞくケーキが、心をわくわく踊らせます。

04 ストロベリー

STRAWBERRY CAKE Φ12cm x H11cm

6,912円



クリスマスの定番「ブッシュ・ド・ノエル」を、ピスタチオの豊かな風味で贅沢に仕上げました。滑らかなピスタチオムースをベースに、ピスタチオクランチやビスキュイ、ガナッシュ、グリオットチェリーのコンフィを重ね、味わいに豊かな余韻を添えています。ケーキの両端には、マンダリン オリエンタル 東京 開業20周年を祝うロゴ入りのチョコレートがあしらわれた、今年だけのデザインでご用意。

05 ピスタチオ ブッシュ・ド・ノエル

PISTACHIO CHRISTMAS LOG
L12cm x W7.5cm x H8cm

7,344円

CHRISTMAS SWEETS

06 KUMO® ニューイヤー (上) 3,024円

NEW YEAR KUMO® W12cm x H8cm

バニラが香るふんわりとなめらかな苺のムース。ナッツが香るビスキュイと柑橘の香りがアクセントになり華やかで優しいハーモニーを奏でます。富士山から昇る初日の出を表現したチョコレート細工とともに、新しい年の幕開けを祝福します。

07 KUMO® クリスマス (下) 3,024円

CHRISTMAS KUMO® W12cm x H8cm

ヘーゼルナッツビスキュイやチョコレートクランチ、濃厚な味わいのノワゼットペーストとブルーベリーコンフィを、ブロンドチョコレートのムースで包み込みました。ブルーベリーのフルーティーな酸味が、香ばしいブロンドチョコレートの風味をより一層引き立てます。クリスマスツリーの頂に輝く星をイメージしたチョコレートの飾りが、クリスマスのひとときを彩る一品。

08 クリスマス デカダンス (上) 2,808円

CHRISTMAS DECADENCE L11cm x W4cm x H5cm

香ばしいヘーゼルナッツプラリネに、オレンジにパッションフルーツと柚子を加えたコンフィが織りなす、魅惑のケーキ「デカダンス」。幾層にも重ねられたフレーバーと食感が口の中でひとつに溶け合い、洗練された味わいが至福のひとときを演出します。

09 チョコレートテリーヌ (下) 2,808円

CHOCOLATE TERRINE L11cm x W5.5cm x H4.5cm

カカオ64%のチョコレートを使用し、バターや生クリームと共に低温でゆっくり焼き上げた、滑らかにとろける上質なチョコレートテリーヌ。ほのかな塩味が味わいに奥行きを添え、ひと口ごとに豊かな余韻が広がります。

10 マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティー パウンドケーキ 3,024円

MANDARIN ORIENTAL, TOKYO BLEND TEA POUND CAKE
L15cm x W7cm x 5cm

当館オリジナルブレンドティーを贅沢に混ぜ込んだパウンドケーキをクリスマスデコレーションでご用意。福建省産高級烏龍茶にベルガモットが香る繊細なフローラルな余韻をまとったパウンドケーキはご自宅用にはもちろん、大切な方へのお手土産にも最適です。

11 クリスマス クッキーボックス

CHRISTMAS COOKIES BOX
6,480 円

スパイス香る「ジンジャークッキー」、ほろほろ食感の「スノーボール」、ヘーゼルナッツチョコレートをサンドした「バーチ・ディ・ダーマ」、イタリアの伝統菓子をアレンジした「ピスタチオ リッチャレッリ」、4種のクッキーをオリジナルクッキー缶でご用意いたしました。

12 チョコレート マンディアン

CHOCOLATE MENDIANTS
3,240 円

いちじく、アプリコット、クランベリーなどのドライフルーツと、アーモンドやヘーゼルナッツ、ピスタチオをふんだんにあしらった、贅沢なチョコレートバー。

MANDARIN ORIENTAL, TOKYO

OSECHI

The Mandarin Oriental Gourmet Shop

プレミアム おせち 2026 50台限定

PREMIUM OSECHI 2026

サイズ（内寸）：一の重・二の重 20cm・20cm・5cm

64,800円

一の重には、黒豆や数の子、伊達巻など、古くから親しまれてきた伝統的なおせち料理の食材ひとつひとつに縁起の良い意味を込めて丁寧に詰め合わせました。二の重には、「食の殿堂」と称される当館が誇る3つのレストランのシェフのスペシャリテや、お正月の特別料理を。フレンチファインダイニング「シグネチャー」からは、仔牛、豚、鶏とフォアグラを合わせたパテをパイで包み、しっとりと美しく焼き上げた「パテアンクルート ポルトジュレ」を、イタリアンダイニング「ケシキ」からは、イタリアの伝統正月料理の「自家製コテキーノとレンズ豆」を含む2品を、広東料理「センス」からは、「蝦夷鮑のオイスターソース煮込み」や低温でしっとりと蒸しあげた「大山鶏の蒸し物 紹興酒の香り」を含む5品をご用意。他にも「里芋とトリュフ、フォアグラのテリーヌ」など創意あふれる華やかな料理の数々を、彩り豊かに詰め合わせました。伝統と創造が響き合う、五感で味わう贅沢な重箱です。

マンダリン オリエンタル 東京 おせち 2026

MANDARIN ORIENTAL, TOKYO OSECHI 2026

サイズ（内寸）：
一の重 9.7cm・4.7cm・3.9cm
二の重 12.6cm・7.7cm・4.1cm
三の重 15.2cm・10.7cm・7.1cm

27,000円

毎年人気のお一人さまからお楽しみいただける三段重箱入りの和洋折衷のおせち。新年の始まりに相応しく、オマール海老や鮑のコンフィなどの伝統的なおせちの縁起物を取り入れた一品から、金箔をあしらった栃木県産の国産牛ローストや岩手県産の希少なプラチナポークで作る八幡巻き、フレッシュな酒粕を使用した数の子の吟醸和えなど、当ホテルのシェフが一品一品心をこめてご用意。多彩な味わいと美しい彩りを詰め込んだ、贅沢なおせちです。

KUMO® ニューイヤー 3,024円

NEW YEAR KUMO® W12cm x H8cm

バニラが香るふんわりとなめらかな苺のムース。ナッツが香るビスキュイと柑橘の香りがアクセントになり華やかで優しいハーモニーを奏でます。富士山から昇る初日の出を表現したチョコレート細工とともに、新しい年の幕開けを祝福します。

ご予約・お引き取りのご案内

商品名 Product name	ご予約期間 Reservation period	お引き取り期間・場所 Pick up period and place	キャンセル料 Cancellation	事前支払い Payment
プレミアム おせち 2026 50台限定	10月1日(水) 〜12月10日(水) ＊限定数に達し次第受付終了	12月31日(水) 三井本館3階 リンデンルーム (11:00-19:00)	12月15日(月)以降 キャンセル料100% ＊お引取り日・数量変更不可	店頭: 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (12:00-19:00) ＊事前支払いをご希望の場合は、11月30日(日)まで 店頭にて承ります。
マンダリン オリエンタル 東京 おせち 2026	10月1日(水) 〜12月10日(水) ＊予定数に達し次第受付終了	12月31日(水) 三井本館3階 リンデンルーム (11:00-19:00) 1月1日(木)〜1月4日(日) 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (11:00-19:00)		
KUMO® ニューイヤー				

＊表示価格は消費税が含まれます。

ご予約・お問い合わせ

マンダリン オリエンタル 東京

ザ マンダリン オリエンタル グルメショップ

〒103-8328 東京都中央区日本橋室町 2-1-1

レストラン総合予約 (10:00〜20:00)

Tel: 0120-806-823 E-mail: motyo-fbres@mohg.com

MANDARIN ORIENTAL
TOKYO