

レンブラントホテル東京町田特製
クリスマスケーキ&パーティー料理
ご予約受付開始しました。

レンブラントホテル東京町田（東京都町田市原町田 3-2-9 総支配人田川祐介）では、ウェディングケーキも手掛けるホテルパティシエが作る5種類のクリスマスケーキと、洋食・中華の各料理長が手間を惜しまず丁寧に仕上げたクリスマスパーティー料理のご予約受付を開始いたしました。ご予約は12月21日（日）まで承り、お渡し期間は12月20日（土）より12月25日（水）まで（22日を除く）となります。

レンブラントホテル東京町田のペストリーチームが丁寧に作り上げる上質なクリスマスケーキコレクション。毎年ご好評をいただいているクリスマススペシャルケーキは、国産小麦とフレッシュな国産苺を贅沢に使用した王道クリスマスケーキです。他にも、熊本産和栗ペーストを使用した栗のタルトWAGURI、サクサクシュクレ生地地に二層のレアチーズケーキを重ねたドゥーブルクリュ、ピスタチオの風味を際立たせるフランボワーズクリームをサンドしたムースケーキ Heure de bonheur、計5種類のケーキをご用意しております。

また、クリスマスの食卓に彩りを添えるパーティー料理もご堪能いただけます。ホテルが誇る美味しいケーキと料理で、大切な方と素敵な時間をお過ごしください。



新鮮な国産苺をダブルサンドした贅沢なホワイトクリスマスケーキです。
6号 ¥5,600/5号 ¥4,600/4号 ¥4,000
※チョコは5号のみとなります。



熊本産和栗ペーストを使用しました。タルト生地地にパティシエール、生クリーム、和栗のクリームを重ねました。
WAGURI 5号 ¥5,800



サクサクのシュクレ生地地に、甘酸っぱい苺とプレーンのレアチーズを重ねスポンジクリームを付けて仕上げました。
ドゥーブルクリュ 5号 14cm ¥3,500



ピスタチオの風味を際立たせるフランボワーズジュレとフランボワーズのクリームをサンドし奥深い味わいのムースに仕上げました。

Heure de bonheur 長さ 14cm ¥4,800



国産牛サーロインのステーキなどクリスマスを彩るシェフ渾身のオードブルで素敵な夜をお過ごしください。

おうちグルメ ガストロノミー2025
2名様用 ¥7,500



お人数でワイワイ楽しみたい方へ王道中華を詰め合わせました。

中華パーティーオードブル
4～5名様用 ¥8,500

- 予約締切 12月21日（日）まで
- 商品渡し 12月21日（日）～25日（木）※22日を除く
- 予約特典 レンブラントクラブ会員様 10%ポイント還元致します。（レンブラント会員アプリをダウンロード 1pt=1円でホテル施設利用可）
- 予約電話 予約課 042-861-0212
- URL <https://rembrandt-group.com/machida/30700.html>

※表示価格は全て税込み価格です。

＜このリリースに関するお問合せ先＞
レンブラントホテル東京町田 広報マーケティング 柿澤 美枝
東京都町田市原町田 3-2-9 TEL.042-724-3121 / FAX.042-724-4567
Email : mkt.machida@rembrandt-hotel.co.jp