



3種のチョコレートが奏でる  
聖夜だけの甘い調べ。

*Grand Cru Turandot*  
グランクリュ“トゥーランドット”

16cm ¥6,000

フランス カオカ社の100%オーガニック・フェアトレード  
チョコレートを3種使用した、濃厚ガトー。

アロユナ:力強いカカオ感、フルーツを想わせる香りと酸味  
ロカグランデ:ウッディで豊かなカカオ感とほのかな酸味  
ミコロ:ココのあるミルク感が特徴

限定  
80台



とろけるような  
バナナムースを忍ばせた  
カフェ香る、贅沢ノエル。

*Noel Cafe Banane*  
ノエル・カフェバナナ

16cm ¥5,000

くるみのカラメリゼが入ったモカとバナナ、2種のムースを  
チョコレートガナッシュとコーヒースポンジで包んだ  
味わい豊かなケーキです。

限定  
120台

シンプルでかわいい  
上質のデコレーションケーキ

Decorated Cake  
デコレーションケーキ

限定  
5号250台  
6号120台  
7号30台

5号/15cm ¥5,000 6号/18cm ¥6,000  
7号/21cm ¥8,000

真っ白な生クリームをまとった、デコレーションケーキ。  
上質な甘さが素材の味を引き立てます。  
毎年人気のケーキです。



濃厚なショコラケーキとベリー  
生クリームが絶品

Berry Berry Classic  
ベリーベリークラシック

限定  
120台

5号/15cm ¥5,000

クラシックショコラをベースに、ストロベリー、  
ラズベリー、ブルーベリーをトッピング。  
生クリームがショコラの味わいを一層引き立てます。



笑顔がこぼれる  
お子様にも大人気のケーキ

Christmas Chiffon  
クリスマス・シフォン

限定  
120台

5号/15cm ¥5,000

ふわふわのシフォンケーキを、たっぷりの生クリームで  
包みこみ、可愛いオーナメントで飾り付け。  
テーブルを華やかに彩ります。



みんなの歓声が聞こえるスペシャルケーキ

限定  
15台

Party Christmas パーティークリスマス

デコレーションケーキ 15cm + ノエル・カフェパナーヌ 27cm ¥20,000  
土台クッキーサイズ 43cm×35cm

ノエル・カフェパナーヌと、  
デコレーションケーキを  
クッキープレートに乗せました。  
パーティーが盛り上がる  
サプライズ感いっぱいのケーキです。



## TAKE OUT Delicatessen

ワンランク上のパーティーに  
豪華な逸品料理を。



プラスリー ハーモニー  
国産ローストチキン(1羽)

小/約2名様用 ¥3,500  
大/約4名様用 ¥5,500

国産鶏を使用し、旨味を引き出す製法でじっくり  
と時間をかけて焼いたとっておきの美味しさ。  
香ばしく焼きあがった皮とジューシーな旨味が  
広がるホテル特製ローストチキン。

●ポテトグラタン/温野菜/ソース付き  
お渡し期間 12月1日~31日



プラスリー ハーモニー  
ローストビーフ(約5名様用)

オーストラリア産牛 ¥10,000  
国産牛 ¥20,000

2種の牛肉から選ぶホテル自慢のローストビーフ。  
厳選したオーストラリア産牛は食べごたえのあ  
る肉質と旨味、国産牛はやわらかな甘みのある味  
味をお楽しみいただけます。

●ポテトグラタン/温野菜/  
西洋ワサビ入り和風ソース付き  
お渡し期間 12月22日~25日・30日・31日



中国料理 桃園  
赤鶏さつまのパリパリ姿揚げ

半羽/約3名様用 ¥4,100  
1羽/約6名様用 ¥8,200

鹿児島県の銘柄鶏「赤鶏さつま」を使用し、じっくり  
と時間をかけて揚げた鶏は、皮はパリパリ、中は  
ジューシーで凝縮した旨味をご堪能いただけます。  
味わいを引き立てるオリジナルスパイスの豊かな  
香りとともに楽しみください。

●五香粉塩/レモン付き  
お渡し期間 12月1日~31日

※ご希望によりカットも承ります。

# ホテル イースト21東京の おせち

新年の初めに、美食の極みをご堪能いただけます。  
レストランの料理長が、厳選された素材をおしみなく使って技を競ったおせち。

**早割/WEB限定**

11月中のお申し込みがお得!  
※予約詳細はP9をご参照ください。

**中華  
おせち**

中国料理 桃園  
**中華 二段重** 4名様用  
7寸 ¥40,000  
お重サイズ:210mm×210mm×54mm/外寸

一の重  
白菜・胡瓜・大根の甘酢漬け/合鴨の燻製  
竹の子・花椎茸・湯葉の煮込み/才捲海老の塩茹で/くらげの冷菜  
穴子の五香粉醤油煮/蝦夷鮑の柔らか煮込み/子持ち昆布のXO醤和え  
釜焼きチャーシュー/ピーカンナッツの鮎炊き

二の重  
蛸の照り焼き/パイ貝のからし煮込み/和牛の黒胡椒炒め/腸詰め入り大根餅  
大海老のチリソース煮/鱈の紹興酒焼き/蟹の爪の揚げもの/いわい鶏の醤油煮

**和の  
おせち**

日本料理 さぎんか  
**和食 二段重** 4名様用  
7寸 ¥40,000  
お重サイズ:210mm×210mm×54mm/外寸

一の重  
栗金団/牛時雨煮/黒豆蜜煮/鰻照焼/はじかみ  
車海老/紅白蒲鉾/数の子/筍旨煮/慈姑/梅人参/網さや  
叩き牛蒡/枸杞の実/伊達巻/田作り

二の重  
金柑蜜煮/花百合根蜜煮/六方芋/蓮根/梅人参/冬茹椎茸/梅麩/松笠烏賊  
紅白鮎/花蓮根/鮑柔らか煮/イクラ/鯉昆布巻/紅茶鴨辛子風味/鶏団子/赤菟蓴/市松柿ロール/鰻八幡巻き



中国料理 桃園 **中華 一段重** 2名様用

7寸 ¥20,000 お重サイズ:210mm×210mm×54mm/外寸

白菜・胡瓜・大根の甘酢漬け/合鴨の燻製/竹の子・花椎茸・湯葉の煮込み  
才捲海老の塩茹で/くらげの冷菜/穴子の五香粉醤油煮  
蝦夷鮑の柔らか煮込み/子持ち昆布のXO醤和え/釜焼きチャーシュー  
ピーカンナッツの鮎炊き



中国料理 桃園 **中華 三段重** 4~6名様用

7寸 ¥65,000 お重サイズ:210mm×210mm×54mm/外寸

一の重  
白菜・胡瓜・大根の甘酢漬け/合鴨の燻製/竹の子・花椎茸・湯葉の煮込み  
才捲海老の塩茹で/くらげの冷菜/穴子の五香粉醤油煮/釜焼きチャーシュー  
蝦夷鮑の柔らか煮込み/子持ち昆布のXO醤和え/ピーカンナッツの鮎炊き

二の重  
蛸の照り焼き/パイ貝のからし煮込み/和牛の黒胡椒炒め  
腸詰め入り大根餅/大海老のチリソース煮/鱈の紹興酒焼き  
蟹の爪の揚げもの/いわい鶏の醤油煮

三の重  
ロブスターの強火姿蒸し/タラバ蟹のネギ・生姜炒め  
和牛スネ肉の四川風煮込み/なまこの海老子煮込み/甘栗・甘桃の糖水煮け  
五目入り湯葉包み揚げ



日本料理 さぎんか **和食 一段重** 2名様用

7寸 ¥20,000 お重サイズ:210mm×210mm×54mm/外寸

栗金団/牛時雨煮/黒豆蜜煮/鰻照焼/はじかみ  
車海老/紅白蒲鉾/数の子/筍旨煮/慈姑/梅人参/網さや  
叩き牛蒡/枸杞の実/伊達巻/田作り



日本料理 さぎんか **和食 三段重** 4~6名様用

7寸 ¥65,000 お重サイズ:210mm×210mm×54mm/外寸

一の重  
栗金団/牛時雨煮/黒豆蜜煮/鰻照焼/はじかみ  
車海老/紅白蒲鉾/数の子/筍旨煮/慈姑/梅人参/網さや  
叩き牛蒡/枸杞の実/伊達巻/田作り

二の重  
金柑蜜煮/花百合根蜜煮/六方芋/蓮根/梅人参/冬茹椎茸/梅麩  
松笠烏賊/紅白鮎/花蓮根/鮑柔らか煮/イクラ/鯉昆布巻  
紅茶鴨辛子風味/鶏団子/赤菟蓴/市松柿ロール/鰻八幡巻き

三の重  
伊勢海老/帆立黄身焼/鯛飛巻/蛸旨煮/  
鰻西京焼き/タラバ蟹若狭焼き/豚黒糖煮/手毬麩

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。※人数は分量の目安です。