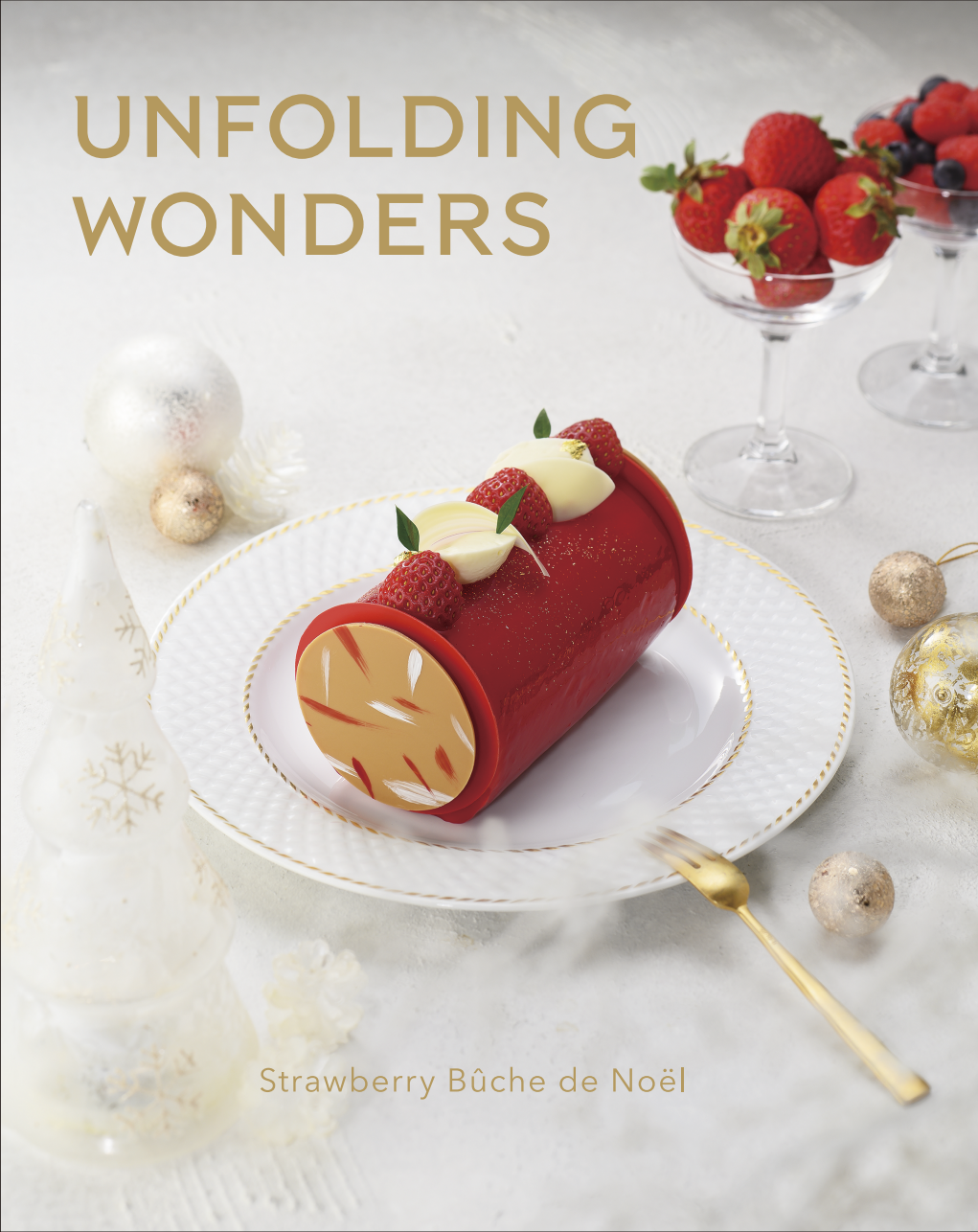

The
Mandarin
Oriental
Gourmet Shop

UNFOLDING WONDERS



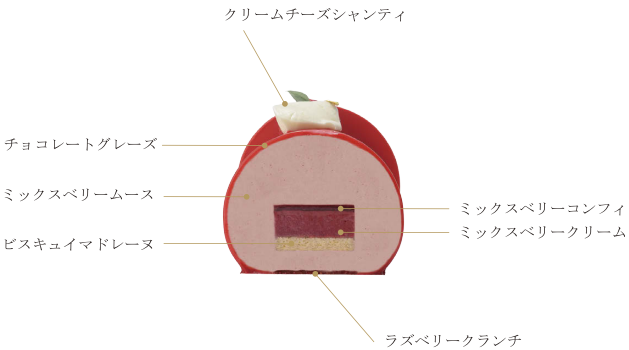
Strawberry Bûche de Noël

ストロベリー ブッシュ・ド・ノエル

¥7,992

L12cm x W7.5cm x H8cm

ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリーの3種のベリーを贅沢に使用したブッシュ・ド・ノエル。ビスキュイマドレーヌとラズベリークランチが、3種のベリーの甘酸っぱさと瑞々しい果実感を引き立てる、華やかなクリスマスケーキです。



Christmas Sleigh 2026
&
Strawberries Premium Short Cake

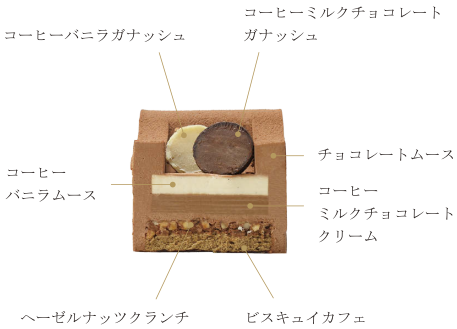


クリスマススレイ
2026
￥16,200

限定
20台

L16cm x W7cm x H8.5cm

昨年ご好評をいただいた、プレゼントを運ぶソリをモチーフにしたクリスマスケーキの第二弾。皮付きのままローストしたヘーゼルナッツのチョコレートクランチ、香り豊かなコーヒームースとコーヒークリームを重ね、チョコレートムースで全体を包み込みました。コーヒーとチョコレートが織りなす芳醇な味わいと愛らしいデザインが魅力的なクリスマスケーキです。





ストロベリー
プレミアム
ショートケーキ
￥32,400

限定
50台

1 段目 φ18cm、2 段目 φ12cm x H16cm

厳選した大粒の苺を贅沢に使用し、洗練されたデザインで仕上げた二段仕立てのショートケーキ。なめらかなクリームと、ケージフリーで育てられた放牧卵を使用した口当たり軽やかなスポンジに、オレンジとバニラのシロップで華やかな香りを添えました。フェスティブシーズンを美しく彩ります。



ストロベリーショートケーキ

￥7,776　φ15cm x H11cm

なめらかなクリームと、ふんわりと焼き上げたスポンジに、旬の苺を合わせたショートケーキ。オレンジとバニラのシロップで気品ある香りをまとわせ、愛され続けるショートケーキの魅力を丁寧に表現した一品です。



キャラメル & バニラ モンブラン

￥8,640　φ14cm x H7cm

イタリア産とフランス産の栗を合わせた芳醇なマロンクリームで仕上げたモンブラン。なめらかなマスカルポーネバニラクリームを中心に、濃厚なマロンペーストとキャラメルクリームが味わいに奥行きをもたらします。丁寧に刻んだイタリア産の栗や、アールグレイシロップを含ませたマロンビスキュイ、メレンゲが豊かな風味と心地よい食感のアクセントを演出。濃厚でありながらも軽やかな余韻をご堪能いただけます。





クリスマスリース

￥6,912 φ16cm x H5cm

クリスマスリースをモチーフにした、ホワイトカラーが美しく映えるクリスマスケーキ。胡麻チョコクランチを土台に、香ばしい胡麻のビスキュイ、柚子クリームと柚子コンフィを重ね、なめらかなバニラムースでやさしく包み込みました。胡麻の奥深いコクと柚子の上品な香りが調和し、新たな味わいとの出会いをお届けします。



チョコレートテリーヌ

￥3,024

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じっくり焼き上げた、なめらかにとろける上質なチョコレートテリーヌ。ほのかな塩味がチョコレートの豊かな風味を引き立て、上品な味わいをお楽しみいただけます。

クリスマス KUMO®

￥3,240 L12cm x H8cm

なめらかなバニラムースに、タスマニアペッパーを忍ばせたストロベリーコンフィを閉じ込めました。ストロベリーシロップを含ませたマドレーヌビスキュイとアーモンドクルスティアンが食感のアクセントとなり、味わいに心地よい変化をもたらします。苺の瑞々しい果実味と、タスマニアペッパーがもたらすほのかなベリーのニュアンスが織りなす一品に仕上げました。





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

￥3,240

写真左、L15cm x W7cm x H5cm

当ホテルの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限定のデザインでご用意。福建省産高級烏龍茶にベルガモットの繊細な香り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。

クリスマスパウンドケーキ

￥3,888

写真右、L15cm x W7cm x H5cm

ピスタチオペースト、ピスタチオパウダー、更に刻んだピスタチオをふんだんに使用した、ピスタチオ尽くしのパウンドケーキ。きめ細やかでしっとりとした食感に焼き上げ、ローストしたピスタチオの香ばしい風味が広がります。リッチな味わいでありながら、軽やかな口当たりに仕上げました。



シュトレン クラシック

￥3,564

写真左、W16cm x D7cm x H4cm

ラム酒に漬け込んだ2種類のレーズンが味わいに深みを添え、レモンピールで爽やかな香りのアクセントをもたらします。アーモンド、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツといったさまざまなナッツを使用することで、豊かな風味と食感をお楽しみいただけるクラシックなシュトレン。日を追うごとに深まる味わいとともに、クリスマスを待つひとときをお過ごしください。

黒豆ときなこのシュトレン

￥3,564

写真右、W16cm x D7cm x H4cm

丹波産黒豆を贅沢に練り込んだ和のシュトレン。ドライフルーツやナッツは使用せず、黒豆のやさしい甘みを引き立てました。仕上げには北海道産きなこをたっぷりとまとわせ、香ばしい風味が広がる、和の趣あふれる一品です。


2
3
MANDARIN ORIENTAL
1
4

1. クリスマスクッキーサンドボックス

￥2,808

L16cm x W9cm x H3cm

ほろりとほどける食感のクッキーでクリームをサンドした、2種の味わいをお楽しみいただけるバターサンドクッキー。ラムレーズンは、芳醇なラム酒の香りを効かせた、大人のクリスマスにふさわしい味わい。キャラメル&バニラは、バターとバニラの豊かな風味に、キャラメルのやさしい甘みが重なり合う上品な味わいをご堪能いただけます。

2. ロッシェ ノワール

￥2,160

φ9cm x H10cm

キャラメリゼしたアーモンドとピスタチオ、オレンジコンフィ、ドライレーズンをブラックチョコレートで包み込んだチョコレート菓子。ナッツの香ばしさと果実の豊かな風味に、ブラックチョコレートのほろ苦さが重なり、バランスの取れた味わいに仕上げました。さまざまな食感と風味の変化が印象的なアイテムです。

3. スノーボールクッキー缶

￥8,640

L16cm x W9cm x H3cm

さっくりした食感が魅力のスノーボールクッキーを、プレーン、抹茶、ストロベリー、チョコレートの4種の味わいでご用意しました。彩り豊かな味わいがフェスティブシーズンに華やぎを添えます。心弾むひとときをお届けする季節限定のアソートです。

4. クリスマスチョコレートボックス

￥4,104

L16cm x W9cm x H3cm

口どけなめらかな3種の生チョコレートを詰め合わせました。ラズベリーはベルギー産ホワイトチョコレートをベースに、苺のやさしい甘みを忍ばせた華やかな味わい。抹茶はバローナ社製ホワイトチョコレートとキルシュが織りなす奥深い風味が魅力です。プレーンはバローナ社製ダークチョコレートとミルクチョコレートを使用し、豊かなカカオの風味と軽やかな口どけが調和します。



5. パネットーネ クラシコ

￥4,104　φ12cm x H13cm

6. パネットーネ クラシコ グランデ

￥5,940　φ19cm x H14cm

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２種類ご用意。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幾重にも重なり合います。本場イタリアサイズの「グランデ」もご用意しました。



7. 栗とカシスのパネットーネ

￥4,536　φ 12cm x H13cm

イタリア産マロングラッセとラム酒、ドライカシスを合わせたパネットーネ。栗のまろやかな甘みとカシスの心地よい酸味が調和する味わい。カットした栗が食感のアクセントを添えます。

8. パンドーロ

￥3,564　φ 14cm x H13cm

イタリアのクリスマスに欠かせない伝統菓子「パンドーロ」。イタリア語で「黄金のパン」を意味するその名の通り、美しい黄金色の生地が特徴。厳選した卵を使用し、“しっとり”と“ふんわり”とした食感を追求した、素材の魅力を活かしてシンプルに焼き上げました。

ご予約・お受渡しのご案内

※お受渡し場所につきましては、12月1日（火）以降に公式サイト及び店頭掲示板にてご案内申しあげます。

商品	ご予約受付期間	商品お受け渡し期間・場所	キャンセル料	事前支払い
ストロベリー プレミアム ショートケーキ 50台限定 クリスマススレイ 2026 20台限定	10月1日(木)～ 12月10日(木)かつ、 お受渡し日の 4日前まで ＊限定数に達し次第 受付終了	12月19日(土)～ 12月25日(金) 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(火)以降 キャンセル料100% ＊お受渡し日・数量 変更不可	事前支払いを ご希望の場合は、 11月30日(月)まで 店頭にて承ります。 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (12:00–19:00)
ストロベリー ショートケーキ キャラメル&バニラ モンブラン クリスマスリース ストロベリー ブッシュ・ド・ノエル	10月1日(木)～ 12月10日(木)かつ、 お受渡し日の 4日前まで ＊予定数に達し次第 受付終了	12月1日(火)～ 12月18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19日(土)～ 12月25日(金) 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(火)～ 12月14日(月) お受渡し日の 4日前以降 キャンセル料100% 12月15日(火)以降 キャンセル料100% ＊お受渡し日・数量 変更不可	
クリスマスKUMO®	10月1日(木)～ 12月10日(木) ＊予定数に達し次第 受付終了	12月19日(土)～ 12月25日(金) 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(火)以降 キャンセル料100% ＊お受渡し日・数量 変更不可	
ニューイヤーKUMO®	10月1日(木)～ 12月10日(木) ＊予定数に達し次第 受付終了	12月31日(木) 三井本館3階　宴会場 (11:00–19:00) 1月1日(金)～ 1月3日(日) 日本橋三井タワー1階 グルメショップ (11:00–19:00)		

ご予約はこちら

レストラン総合予約　10:00 - 20:00　Tel: 0120-806-823　E-mail: motyo-fbres@mohg.com

店頭販売限定フェスティブ商品

＊ご予約は承っておりません。

日本橋三井タワー1階 グルメショップ（11:00-19:00）

商品	販売期間
チョコレートテリーヌ	12月15日(火)～12月25日(金)
シュトレン パネットーネ パンドーロ	11月1日(日)～12月25日(金)
スノーボールクッキー缶 クリスマスチョコレートボックス	11月15日(日)～12月25日(金)
クリスマスクッキーサンドボックス	11月23日(月・祝)～12月25日(金)
パウンドケーキ ロッシェ ノワール	12月1日(火)～12月25日(金)

MANDARIN ORIENTAL
TOKYO

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 1階

表示価格には消費税が含まれております。

MANDARIN ORIENTAL
TOKYO