

【参考資料】 上記「KUMO」以外の詳細は以下の通り

【ケーキコレクション】 発売開始:2017年9月1日(金)



・アールグレイチョコレート ¥800

小麦粉とゼラチン不使用のケーキ。

蝶が枝にとまった愛らしいデコレーションが特徴の、
ダークチョコレートとミルクチョコレートの絶妙なバランスを
愉しめるチョコレートケーキです。



・柚子とすだちのチョコレートタルト ¥800

フレッシュな柚子とすだちにリッチなチョコレートのコンビ
ネーションが驚きをもたらす、苦味、酸味、甘味の絶妙な
シンフォニーを楽しめるチョコレートタルトです。



・レモントルト ¥750

クラシックなレシピを昇華させ甘味をおさえた、レモンの魅力
を最大限に味わえるレモントルトです。



・モンブラン ¥800

クラシックなモンブランの中に、酸味を活かしたワイルド
ブルーベリーをふندانに入れた、ステファン流のモンブラン
です。



・パリブレスト ¥800

千葉産の落花生を用い、シンプルに美味しさを追求した
パリブレストです。



・サントノーレ ¥800

マンダリン オリエンタル パリの通り名が発祥の伝統的なケーキ。クラシックなレシピをアレンジし、柔らかな食感に仕上げたサントノーレです。



・洋梨のババロワ ¥750

幻の西洋梨といわれる、日本産の「ル レクチエ」を使用。とても甘くて柔らかい西洋梨とシルキーな食感のババロワをあわせた繊細なデザートです。



・マンゴームース ¥800

ローストしたバニラとマンゴーがフレッシュに口いっぱい広がる、とても軽やかなムースです。



・ミックスベリーショートケーキ(12cm) ¥4,000

リッチな味わいの生クリームとミックスベリーを用いたショートケーキです。

【チョコレート】 発売開始予定:2017年10月1日(日)



・ラガヴァーリン ¥400

スモーキーな風味のスコッチウイスキー『ラガヴァーリン 16年』入りのチョコレート

・響 ¥400

ジャパニーズウイスキーの最高峰『響 ジャパニーズハーモニー』と栗が協奏曲を奏でるチョコレート

・白州 ¥400

爽やかな香りのウイスキー『白州』とのピュアなマリージュを味わえるチョコレート

・抹茶 ¥350

抹茶の味わいを活かした、ハート型のホワイトチョコレート

・プラリネ ¥350

アーモンドとヘーゼルナッツの風味豊かなプラリネ

・ピパーチ ¥350

沖縄産のレッドペッパーのスパイシーでフルーティーなテイストが魅力のチョコレート

・ライム ¥350

ライムの自然な酸味を活かした、ハート型のチョコレート

4個入り ¥1,900

全種8個入り ¥3,600

・タブレット・ジンジャー (金額:後日発表)

カカオ70%のダークチョコレートと刻んだジンジャーを組み合わせた、ビター&スパイシーなタブレットチョコレート

【クッキー】 発売開始予定:後日発表



・シリアルクッキー ¥850

アウトドアの携帯にもぴったりの、ヘルシーなエナジーブーストクッキー

・レモン ¥850

イギリスの伝統的なショートブレッドから生まれた、レモンの皮を使用したクッキー

・アーモンドキャラメル ¥850

日曜日のランチの後のティータイムをイメージした、甘味を押さえたアーモンドキャラメルクッキー

・チョコレート ¥850

フランスではどのお店でも揃える、とてもクラシックなチョコレートサブレ

【マカロン】 発売開始予定:2017年10月1日(日) ※レモン・抹茶は後日発表



・バニラ ¥450

タヒチ産のバニラを用い、アーモンドベースの生地とアーモンドクリームがマッチするマカロン

・ラズベリー ¥400

ラズベリーの酸味とフレーバーが一口ごとに広がるマカロン

・ピスタチオ ¥400

アーモンドベースの生地とピスタチオペーストが絶妙なコンビネーションのマカロン

・コーヒー ¥400

カプチーノをイメージした、コーヒー味のガナッシュを使用したマカロン

・レモン ¥350

レモン果汁と皮、そして白い部分まで、レモンのすべてを用いたマカロン

・キャラメル ¥350

ブルターニュ定番の塩を使用した、塩キャラメルフレーバーのマカロン

・抹茶 ¥400

抹茶の味わいを最大限に活かし、甘さを控え目にしたチョコレートガナッシュを使用したマカロン

【マドレーヌ/パウンドケーキ】

発売開始予定:マンダリン オリエンタル ブレンドティー/マンゴー:2017年9月1日(金)

マドレーヌ/クリスピージャンドゥーヤ:2017年10月1日(日)



・マドレーヌ ¥300

毎日11時に20個限定発売。バター風味豊かなマドレーヌには、エシレ村の近くで育ったステファンの子供の頃の思い出が詰まっています。



・クリスピージャンドゥーヤ ¥2,900

リッチなチョコレートを幾重にも重ね、コニャックを効かせた、グルメな大人のためのパウンドケーキ

・マンダリン オリエンタル ブレンドティー ¥2,700

マンダリン オリエンタル 東京のオリジナルブレンドティーのパウンドケーキ

・マンゴー ¥2,700

ポップなデコレーションを施した、お土産にもふさわしいマンゴーパウンドケーキ

【ジャム】 発売開始予定:2017年11月1日(水)



・ 柚子×響 ウイスキー ¥2,000

柚子とジャパニーズウイスキーの最高峰『響』を使用した、果実含有率約 60%のジャム

・ プラム×『塩尻マスカットベリーA』赤ワイン ¥2,000

プラムと赤ワインの組み合わせを日本の素材でオリジナル化した、果実含有率約 60%のジャム

・ パッションフルーツ×パイナップル ¥1,600

エキゾチックなフレーバーと酸味にバニラが香る、果実含有率約 60%のジャム

・ ピュアストロベリー ¥1,600

いちごの魅力を最大限に詰め込んだ、果実含有率約 60%のジャム

・ 塩キャラメルチョコレート ¥1,600

ステファンの幼少期のおやつのおいしさを思い出から生まれた懐かしいジャム

【ザ マンダリン オリエンタル グルメショップ (ロゴ)】



【プレミアムギフトボックス】



FACEBOOK Mandarin Oriental, Tokyo
INSTAGRAM mo_tokyo
#MOfoodies
#mandarinorientaltokyo