

News

プレス関係者各位

ROSE  
BAKERY

2019.11.12

ロイヤルホールディングス株式会社

## 『LET'S HAVE A GREEN CHRISTMAS』 ピンクのクリスマス特別メニュー ローズベーカリー『CHRISTMAS 2019』 <2019年11月13日(水)～12月25日(水)>

ロイヤルホールディングスグループの外食事業を担うアールアンドケーフードサービス株式会社（本社：東京都世田谷区、代表：上村 浩二）が運営する手作り料理、菓子等を提供するローズベーカリーはブランドコンセプトのひとつである「野菜（GREEN）」と対照的な色合いのピンクをテーマに、2019年11月13日(水)から12月25日(水)まで「CHRISTMAS 2019」を開催し、限定メニューを販売いたします。

期間限定のピンクヴィクトリアケーキは英国ヴィクトリア女王ゆかりのシンプルなケーキをローズベーカリー風にアレンジしました。ローズベーカリーオリジナルのサマーパウンドケーキ※と苺をサンドして、ベリーをトッピングし、ピンク色のクリームできれいに仕上げました。ヒラギ型のピンクのショートブレットを最後にご自身で飾って完成です。ベリーのチョコレートケーキは米粉とアーモンドプードルを使用した、小麦粉を使わないチョコレートケーキです。ローズベーカリーオリジナルのサマーパウンドケーキ※をサンドし、ラズベリーシロップを加えたピンク色の生クリームとベリーで仕上げました。3種類のベリー（ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリー）と、米粉とコーンフラワーを使用した星型のショートブレッドをトッピングしています。ピンクキャロットケーキは人気のキャロットケーキをホールサイズで焼き上げたクリスマス定番商品です。濃厚さが特徴のクリームチーズとバターを合わせたアイシングに、ラズベリージャムをプラスしピンク色に仕上げました。デコレーションケーキとはひと味違う、ローズベーカリーならではのクリスマスケーキです。全店先着順合計各50台づつ限定で特別なクリスマスを演出します。

英国のクリスマスといえば七面鳥が一般的ですが、日本のローズベーカリーではジューシーな食感のひな鳥をローストしました。栗、かぼちゃ、アーモンド、ワイルドライスなどをぎっしり詰め込んだ本格派ローストチキンです。ローズベーカリーの自家製クランベリーソースをかけてお召し上がり下さい。（ロースト野菜付き）

※黒すり、木苺、赤すり、きび砂糖を使ったフランス製のジャム



＜ピンクヴィクトリアケーキ＞

4,200円（税別）



＜ベリーのチョコレートケーキ＞

3,500円（税別）



＜ピンクキャロットケーキ＞

3,000円（税別）



＜ローストチキン＞

3,500円（税別）2～3名分

※本商品製造ラインでは小麦を含む製品を生産しています。小麦粉アレルギーをお持ちのお客さまはご遠慮ください。

### ●実施店舗

ローズベーカリー 銀座

東京都中央区銀座6-9-5 ギンザコマツ西館7F

TEL : 03-5537-5038

ローズベーカリー 丸の内

東京都千代田区丸の内2-1-1 明治安田生命ビル1F TEL : 03-3212-1715

ローズベーカリー 伊勢丹新宿店

東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店 本館3F

ローズベーカリーは、イギリス人のローズ・カッラリーニと、夫でフランス人のジャン=シャルル・カッラリーニ夫妻が、2002年パリにオープンしたお店です。手作りの料理やお菓子を並べ、素材の持ち味を引き出すシンプルでナチュラルな商品をお届けしています。現在パリをはじめ世界5カ国、日本国内では銀座、丸の内など東京都内に4店舗を展開中。 rosebakery.jp

本件に関するお問い合わせ /

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室

TEL : 03-5707-8852 FAX : 03-5707-8860 e-mail : koho@royal.co.jp

●報道用の商品画像をご用意しております。お気軽にお問い合わせくださいませ。

## ■クリスマス限定のハイティ、クリームティをご用意いたしました

2019年ピンククリスマスハイティ、クリームティは、イギリスなどで夕方の6時頃から夜にかけて行われる食事を兼ねたお茶会"ハイティ"や、アフタヌーン・ティーの一種である"クリームティ"といった大人のお茶会をコンセプトに提供します。"ハイティ"のセットメニューにはクリスマス時期ならではのミニミンスパイ、クリスマススコーン、ピンクショートブレッド、人気の高い野菜のスープやデリ、ベリーのチーズケーキなど、ひと皿でピンク色のローズベーカリーおすすめ商品を一度にお召し上がりいただける限定メニューです。ミニミンスパイ、ミニスコーンとショートブレッドにはピンクのアイシング、ココアカップケーキにはラズベリージャム入りバタークリームをバラの形に絞りました。

### ●ピンク クリスマスハイティ \* 提供店舗 銀座 (提供時間: 11:00-19:30)

1名様 2,980円(税別)

#### <内容>

- ① ミニミンスパイ
- ② ミニスコーン2種  
プレーンスコーン（クロテッドクリーム、オリジナルジャム）  
クリスマススコーン（クロテッドクリーム）
- ③ ピンクショートブレッド
- ④ ミニサンドウィッチ2種
- ⑤ ミニサラダ
- ⑥ ミニスープ
- ⑦ パンナコッタ
- ⑧ ストロベリーチーズケーキ
- ⑨ ココアカップケーキ
- ⑩ お好きな紅茶、またはコーヒー



### ●ピンク クリスマスクリームティ

1名様 1,700円(税別) \* 提供店舗 銀座、伊勢丹新宿店 (提供時間: 11:00-19:30)

1名様 1,600円(税別) \* 提供店舗 丸の内 (提供時間: 11:00-19:30)

#### <内容>

- ① ミニクリスマススコーン(クロテッドクリーム)
- ② ミニミンスパイ
- ③ ピンクショートブレッド
- ④ ココアカップケーキ
- ⑤ ストロベリーチーズケーキ
- ⑥ お好きな紅茶、またはコーヒー  
(丸の内は、本日の紅茶の提供です)



※セット内容は予告なく変更する場合がございます。

## 《ガレット・デ・ロワを囲んで、新年を迎えてみてはいかが?》

ローズベーカリー自家製「ガレット・デ・ロワ」ホールサイズ(18cm)2,800円(税別) 予約限定販売

銀座、丸の内、伊勢丹新宿店で予約受付(11/1~12/28) 紙製の王冠とフェーヴ(1個)付き



ガレット・デ・ロワは、年の初め「公現祭(エピファニー)」の日に食べるフランスの伝統的なお菓子です。公現祭とは12月25日(クリスマス)に生まれたイエス・キリストが「神の子」として示された日を指す祝日です。

アーモンドクリームをパイ生地で包み、「フェーヴ」と呼ばれる陶器製の玩具が入っているのが特徴です。切り分けたガレットにフェーヴが入っていた人は、1年間幸福が続くと言われています。ローズベーカリーのガレット・デ・ロワは、フェーヴの代わりにアーモンドを焼き込みました。