

おいでけぼりのクリスマス

江戸の不思議と昭和レトロの融合



〈完全予約制〉

販売期間：2026年9月1日(火)より

6号(約18cm)：5,400円

食材・味わいのこだわり

黄色い栗の甘露煮を、丁寧にモンブランクリームに仕上げました。スポンジには、渋皮栗をベースにして使用し、厳選した生クリームで渋皮付きマロンをサンドしました。ためきケーキは、懐かしい昭和のバタークリームケーキを小さくして再現しました。チョコレートとマロンバタークリームを使用した、懐かしくもリッチな味わいです。

こだわりの“引き算の味”

余計なものを足さず、栗本来の美味しさを極限まで引き出しました。

世代を超えて愛される仕上がり

甘さに頼らない洗練された味わいだからこそ、お子様から大人まで皆さままで安心してお楽しみいただけます。

懐かしのバタークリームケーキを再現した

“ためきケーキ”は、

マロンバタークリームをベースに、チョコレートのスポンジ、ムースをチョコレートでコーティングしました。



モンブランクリーム

厳選した生クリーム

マロンスポンジ

渋皮付きマロン

アーモンド



※写真はイメージです。※料金には、消費税が含まれております。※ケーキのオーナメントは、変更になる場合がございます。



第一ホテル両国
DAI-ICHI HOTEL RYOGOKU

〒130-0015 東京都墨田区横綱 1-6-1
<https://www.dh-ryogoku.com>

ご予約・お問い合わせ

宴会・レストラン予約

TEL：03-5611-5444

第一ホテル両国 LINE & Instagram 公式アカウント



フォローよろしく
お願いします。

