ANA
CROWNE PLAZA
OKAYAMA

CHRISTMAS CAKE 2017

クリスマスケーキ 2017

一生に一度の2017年のクリスマス。
特別な一日を特別なケーキでデコレーションします。
選ぶ楽しさとともに、プレゼントする幸せを感じて頂きたいー。
ホテルクオリティー4種のケーキで、
特別な方と、ご家族と、ご友人と過ごすクリスマスの一夜を演出いたします。

ANAクラウンプラザホテル岡山
〒700-0024 岡山市北区駅元町15-1　Tel 086-898-1111　Fax 086-898-1200
www.anacpokayama.com

宿泊予約 0120-056-658
ANACROWNEPLAZA.COM

A クラウンショコラ

フランスヴァローナ社の最高級チョコレートを3種類ブレンド。しっかりとした味わいのムースショコラとなめらかなコーヒーのクリーム。ダックワースやムースにヘーゼルナッツをふんだんに使用。ナッツの香ばしさと余韻にオレンジがほのかに香る大人向けのクリスマスケーキです。
モダンな見た目にクラウンプラザカラーのプラム色のチョコレートがアクセントの華やかなケーキです。

¥10,000　限定10台

B プレミアムショートケーキ

ふんわりと焼き上げたスポンジをベースに、産地まで厳選した牛乳からできた北海道産と熊本産の2種の生クリームを使用。
クリスマスの夜空をイメージし、星と月のチョコレート細工でデコレーションしています。
さらに、クリスマスカラーのフランボワーズのマカロンと、ピスタチオのマカロンがクリスマスらしさを演出します。
見た目も味も楽しめる、クリスマスにぴったりの特別なショートケーキです。

¥6,000　限定80台

C キャラメルフレーズ

フランボワーズと苺の爽やかな味わいのジュレに厳選したマダガスカル産のバニラを使用した、軽いバニラのムースケーキです。
キャラメルに産地にこだわった北海道産と熊本産の生クリームを加え、ケーキ全体での味のハーモニーが絶妙です。
クリスマスカラーの赤色が印象的な、大人から子供までお楽しみいただける優しい味わいのクリスマスケーキです。

¥4,000　限定60台

D モンブラン

熊本県産の風味と香りの良い和栗を贅沢に使用、イタリア産の洋栗をコンポートにして丸ごとサンドしました。和栗と洋栗を両方楽しめるモンブランです。
栗に合わせたスポンジは岡山県産の小麦、卵、ジャージー牛乳と食材にこだわりました。
さらに、アーモンド味のクッキーを周りにデコレーション。
クリーム、栗、クッキーの様々な食感を楽しめる大人のモンブランケーキです。

¥4,000　限定60台

ご予約締切日　2017.12.15（金）まで / 12.22(金)~25(月)にホテルでのお引き渡しになります。
お申し込み・お問い合わせ Tel.086-898-2262 (宴会予約)

〈 お申込 方法 〉　申込専用用紙もしくはお電話にてお承りいたします。
〈 ご入金 方法 〉　お申し込み後、3日以内に指定口座までお振込み、もしくはホテルへお持ち願います。振込手数料はお客様ご負担とさせていただきます。
カードでのお支払いはご遠慮ください。ご入金をもちまして本受注とさせていただきます。
〈お申込締切日〉　お申し込みの締切は12月15日（金）となります。尚、ご郵送・FAXでのお申込の場合は、12月15日（金）ホテル着分までとさせていただきます。
〈お引渡し期間〉　12月22日（金）~12月25(月)午前10時~午後7時迄。ホテル特設コーナーにてお引き渡しとなります。配達は承っておりません。ご了承ください。
〈 そ　の　他 〉　お申込後のキャンセル、ご返品等は一切お受けいたしかねます。各種割引対象外とさせていただきます。デコレーション等、一部内容を変更する場合がございます。

表示価格には消費税が含まれております。