



クリスマスケーキ2024

特別な1日にホテルクオリティー3種の
ケーキが彩りを添えます。

わくわく感で満たされた幸せな時間にな
るように心を込めて。

大切な方、ご家族、ご友人、あなたへの
美しい贈り物。

| | | | |
|--------------|------|--------|--------|
| プレミアムショートケーキ | 18cm | ¥7,000 | 限定 70台 |
| ショートケーキ | 15cm | ¥5,000 | 限定100台 |
| シュトーレン | | ¥2,800 | 限定 50台 |

※表示の価格は消費税込の価格となります。

ご予約締切日 **2024.12.15 (日)まで**
12.24(火)25(水)にホテルでのお引き渡しになります。



A.プレミアムショートケーキ 18cm ¥7,000 限定70台

今年のプレミアムショートケーキは、雪が降り積もる聖なる夜をイメージ。白を基調としたクラシカルなデザインのショートケーキに煌めく繊細なチョコレート細工と彩り鮮やかに流れるたくさんの苺の赤と白のコントラストがクリスマスらしい華やかさを演出します。

パティシエこだわりのクリスマスオーナメントに見立てた2種のムースは、甘酸っぱい自家製苺ピューレを使用した「苺のムース」となめらかで濃厚な味わいが広がる「ホワイトチョコレートムース」。1年に1度の特別な聖夜に、甘く幸せなひとときをお過ごしください。

※アレルギー(卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン・アルコール)



B.ショートケーキ

15cm ¥5,000 限定100台

クリスマスの特別な時間を彩るこちらのケーキは北海道産の生クリームを使用し、こだわりの配合でブレンドした上品な甘さのホイップクリームとふんわりとしたスポンジの間に新鮮な苺をたっぷりとサンドしました。2名様からでも十分に楽しめるサイズでありながら、ホテルメイドならではの上品なクオリティが感じられます。クリームの波打つデコレーションや雪の結晶を模した金色の装飾、美しいムースのオーナメントで華やかに飾り付けられており、可愛らしさと落ち着きを兼ね備えた洗練された仕上がりとなっています。

※アレルギー(卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン・アルコール)



C.シュトーレン

¥2,800 限定50台

クリスマスシーズンには欠かせないドイツ発祥の伝統的な郷土菓子シュトーレン。長時間洋酒に漬け込んだドライフルーツやナッツをたっぷりのバターと共に練りこんでいるため日が経つごとにフルーツとナッツが生地に馴染み、熟成されていき味わい深くなっていきます。コーヒーや紅茶はもちろんですが、ワインやお酒にもよく合うテイストに仕上げられています。

※アレルギー(乳・小麦・くるみ・アーモンド・アルコール)



※表示の価格は消費税込の価格となります。

〈お申込方法〉 申込専用紙、Webもしくはお電話にてお承りいたします。

〈お支払方法〉 お申し込み後、7日以内に指定口座までお振込みいただくか、ホテルまで来館いただきお支払いください。ご入金をもちまして本受注とさせていただきます。※振り込み手数料はお客様ご負担とさせていただきます。※カード、キャッシュレス決済でのお支払いは承っておりません。

〈お申込締切日〉 お申し込みの締め切りは12月15日(日)となります。尚、ご郵送・FAXでのお申し込みの場合は、12月15日(日)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24日(火)・12月25日(水) 10:00a.m.~7:00p.m.まで。ホテル特設コーナーにてお引渡しとなります。配達承っておりません。ご了承ください。

〈その他〉 お申込み後のキャンセル、ご返品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。

Webからでもご注文いただけます。



<https://00m.in/SNxAP>