



## クリスマス パーティーセット

鶏鳥をじっくりとローストし、しっとりジューシーに焼き上げたローストチキンとビューホテルオリジナルのビーフシチューをパーティーサイズでご用意しました。クリスマスケーキと一緒に楽しみください。

- ストロベリー・ショート 4号(12cm)
- ロティサリーチキン(鶏鳥)
- ビーフシチュー

¥11,000 **30食限定**

卵 乳成分 小麦

●ロティサリーチキン(鶏鳥)  
単品 ¥4,500



## 穂乃華シュトーレン

1年間ラム酒に漬け込んだドライフルーツが芳醇な風味と香りを醸し出しています。口溶けの良い生地に風味豊かでまろやかな甘みのきび砂糖と和三盆糖をまぶしました。高級感あふれる穂乃華渾身の一品です。

約25cm ¥3,500

ハーフ ¥2,000

卵 乳成分 小麦 くるみ

★ご予約受付期間：10/1(火)～12/17(火)

★お引渡し期間：12/21(土)～12/25(水) 12:00～19:00

★お引渡し場所：1F Sweets & Bakery「穂乃華」

※クリスマスケーキの配達は行っておりません。 ※ケーキの装飾は一部変更になる場合がございます。  
※材料の仕入れ上、品切れの場合もございます。

ご予約・お問い合わせ(レストラン予約係)

TEL.03-3842-2124 (10:00～17:00)



WEB予約は  
こちらから

 浅草ビューホテル

〒111-8765 東京都台東区西浅草3-17-1  
<https://www.viewhotels.co.jp/asakusa>



# Christmas Cake 2024



 ASAKUSA VIEW HOTEL

# ホームパーティーの主役にぴったり！ビューホテルのクリスマスケーキ。

「クリスマスは、わが家でのんびり過ごしたい」。そんな方にも浅草ビューホテルの味を楽しんでいただきたくてテイクアウトのクリスマスケーキをご用意いたしました。

パティシエが心をこめて手がける特別な美味しさを、ぜひホームパーティーに取り入れてみませんか。

※ケーキの装飾は一部変更になる場合がございます。表記価格には消費税が含まれております。

## ストロベリー・ショート

しっとりとしたスポンジと甘さひかえめでふんわりとした口当たりの良い生クリームが特長の大人気のショートケーキです。

卵  乳  小麦

4号(12cm) ¥4,800

5号(15cm) ¥6,000

6号(18cm) ¥7,200



## ショコラ・ショート

香り高いカカオを使用したスポンジにベルギー産チョコレートクリームをコーティング。苺の酸味との相性が良いショコラケーキです。

卵  乳  小麦

4号(12cm) ¥4,900

5号(15cm) ¥6,200



## ノエル・モンブラン

3種類の栗をブレンドしたモンブランクリームはとても濃厚でなめらかに仕上げています。土台はスポンジの中にバニラのババロアを敷き、その上には軽いマロンムースを乗せ全体の甘味と軽さのバランスを整えています。

卵  乳  小麦

5号(15cm) ¥5,800



## ルージュ・ブラン

ルージュ(赤)=フランボワーズのジュレやベリーショコラのムースと  
ブラン(白)=マスカルポーネとホワイトチョコのムースで濃厚さと酸味のグラデーションを楽しめるケーキに仕上げました。

卵  乳  小麦

18cm ¥5,500



## ショコラ・オランジュ

ミルクィでやさしいショコラムースを中心に周りはオレンジを効かせたショコラムース。そこへブラリネを加えることでコクと香ばしさをプラスし味に深みを出してくれています。表面にはショコラクランチを薄く敷きザクザク感のアクセントを。一口ごと変わる味と食感のマリアージュをお楽しみください。

卵  乳  小麦

アーモンドを使用しています。

5号(15cm) ¥5,200

栗原心平さん  
コメント

カリカリとしたチョコレートのクランチ、オレンジとブラリネのムース、ミルクチョコレートのでんわりとしたムースにスポンジ。様々な風味が一つのケーキになることで、贅沢な味わいに仕上がりました。お子さまから大人までみんなで楽しめるクリスマスケーキです。

チョコクランチ



ビスキーショコラ

ミルクィ  
ミルクチョコ

オレンジ  
ショコラムース

栗原心平さん & 浅草ビューホテル



# Special Collab

食のビュー・味のビューが  
栗原心平さんとスペシャルコラボレーション

表記価格には消費税が含まれております。