

2016-019

2016年11月15日

【ホテル日航大阪】
2016 クリスマスケーキ受注開始！
定番から個性派まで多彩にラインアップ



プレミアムクリスマスショート

ホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人:ジャン・マーシャル)は、「クリスマスケーキ 2016」の予約受付を開始しました。

今年の「プレミアムクリスマスショート」(直径約 21cm、¥10,000、税込み)は、和三盆入り生地にたっぷりの生クリーム、大粒苺もふんだんに使った、まさにプレミアム感たっぷりの一品、限定 20 台の販売です。

「ブッシュドノエル」(¥3,500、同)は、苺とレアチーズのムース、アーモンドプラリネとビターチョコのムース、2 種類の味を一度に楽しめるユニークなケーキです。

ショートケーキは 2 種類。定番中の定番、苺のショートケーキ「フラッフィークリスマス」(直径約 12cm、¥3,000、同)は、まるで雲のようにふわふわな生クリームと苺をトッピングしました。いっぽう、「クリスマスショートチョコレート」(直径約 15cm、¥4,200、同)は、ビターチョコを効かせた大人の方向けショートケーキです。

このほかにも、「クリスマスグロフ」(¥2,000、同)や「シュトーレン」(¥2,500、同)といったヨーロッパ伝統のクリスマスケーキをラインアップしました。

販売期間は 12 月 19 日(月)～25 日(日)まで、ご予約受付は 12 月 22 日(木)まで、お受取ご希望日の 3 日前までのご予約を承ります。11 月 30 日(水)までのご予約で 10%の早期割引優待をご用意しております。ご予約は 1 階ティラウンジ「ファウンテン」にて承ります。ホームページからもご予約いただけます。商品詳細は下記をご覧ください。

■ホテル日航大阪 クリスマスケーキ 2016 概要

「プレミアムクリスマスショート」(直径約 21cm、¥10,000、税込み)

* 限定 20 台

和三星入り生地に風味豊かな生クリーム、大粒苺もふんだんに使ったプレミアム感たっぷりの 2 段ケーキです。

「フラフイークリスマス」(直径約 12cm、¥3,000、税込み)
(直径約 15cm、¥4,000、税込み)

ふんわり焼き上げた生地に、まるで雲のようなふわふわ生クリームと苺をトッピングしました。定番の苺ショートケーキです。

「ブッシュドノエル」(¥3,500、税込み)

苺とレアチーズのムース、アーモンドプリアリネとビターチョコのムース、2 種類に、ベースのブラウニーを加えた味覚の三重奏をお楽しみいただけます。

「クリスマスショートチョコレート」(直径約 15cm、¥4,200、税込み)

ココア生地にチョコレートクリームと苺をサンド。ビターチョコを効かせた大人の方向けショートケーキです。

「クリスマス クグロフ」(¥2,000、税込み)

オレンジ入りパウンドケーキとマカダミアナッツ入りパウンドケーキを 2 段に重ね、チョコレートでコーティングした、ヨーロッパ伝統の焼き菓子です。

「シュトーレン」(¥2,500、税込み)

ドライフルーツとナッツをふんだんに使って焼き上げた生地に、溶かしたバターをたっぷり馴染ませた、ドイツ伝統のクリスマス菓子です。

予約受付期間: ~12月22日(木)※お受取希望日の3日前までのご予約

販売日時 : 12月19日(月)~25日(日)

早得割引 : 11月30日(水)までのご予約で 10% 割引ご優待

ご予約・お問い合わせ: 1階ティーラウンジ「ファウンテン」

直通 TEL. 06(6244)1695(10:00~21:00)

* ホームページからもご予約頂けます。



プレミアムクリスマスショート



フラフイークリスマス



ブッシュドノエル



クリスマスショートチョコレート



クリスマスクグロフ



シュトーレン

本件に関するお問い合わせ先:

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 おにむら 鬼村 知恵

〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

直通 TEL. 06(6244)0747、直通 FAX.06(6244)0748 公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>