

2017-020

2017年10月20日

【ホテル日航大阪】  
**2017 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



ホテル日航大阪クリスマスケーキイメージ

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 2017」の予約受付を開始しています。本年は新作を含む 6 種類のケーキをご用意しております。

中でも、限定 20 台の「プレミアム クリスマスショート」(直径約 21cm、10,000 円、消費税込み)は、和三盆入りの上品な味わいをお楽しみいただけるスポンジ生地に、たっぷりの生クリームと大粒苺をふんだんに使用し、本年はサンタクロースの顔をモチーフといたしました。

また、新作となる「クリスマス パリ・プレスト」(直径約 15cm、3,800 円、同)は、リング状のシュー菓子「パリ・プレスト」をクリスマス用にアレンジし、リングの中にはピスタチオクリーム入りのプチシューを飾りました。

ご予約受付期間は 12 月 22 日(金)まで、販売期間は 12 月 19 日(火)から 25 日(月)まで、お受取ご希望日の 3 日前までご予約を承ります。11 月 15 日(水)までのご予約で 15%割引、11 月 30 日(木)までのご予約で 10%割引の早期割引優待をご用意しております。

ご予約は 1 階ティールounge「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 2017 概要】

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

\* 限定 20 台

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サンタクロースフェイス、まさにプレミアム感溢れる一品。

「苺のクリスマスショート」(直径約 12cm、3,000 円、同)  
(直径約 15cm、4,000 円、同)

ふんわり焼き上げたスポンジ生地にたっぷりの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 円、同)

スポンジロールケーキを苺クリームでコーティングした、メルヘンの世界を連想させるかわいい木株のケーキです。

「クリスマス パリ・プレスト」(直径約 15cm、3,800 円、同)

自転車の車輪を模したといわれるリング状のシュー菓子「パリ・プレスト」のクリスマス版。ピスタチオクリーム入りのプチシューもお楽しみです。

「クリスマス クグロフ」(2,000 円、同)

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、抹茶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 円、同)

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(金)※お受取希望日の 3 日前までのご予約

販売日時 : 12 月 19 日(火)~25 日(月)

早得割引 : 11 月 15 日(水)までのご予約で 15% 割引ご優待

11 月 30 日(木)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。

<https://www.hno.co.jp/restaurant/christmas-cake.html>



プレミアムクリスマスショート



苺のクリスマスショート



ブッシュドノエル



クリスマス パリ・プレスト



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 <https://www.hno.co.jp>