

2024年クリスマスケーキ販売のお知らせ

～紅茶とオレンジの香り、イチゴのシンプルな味わいの2種のケーキでクリスマスを彩る～
2024年11月1日（金）より予約受付開始



公式サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/restaurant/kazahana/plan/122389/>



京都東急ホテル（京都市下京区堀川五条 総支配人：塚脇洋）は、「オールデイダイニング風花」にて、2種のホテルオリジナルクリスマスケーキの予約受付を2024年11月1日（金）より開始します。11月1日（金）から11月30日（土）を早割優待期間とし、優待価格で販売します。

2024年のクリスマスをより特別なひとときとしてお楽しみいただけるよう、パティシエが細部にまでこだわり、丁寧に仕上げたクリスマスケーキ2種をご用意しました。一つは、紅茶とオレンジの豊かな香りが絶妙に調和し、素材の風味を最大限に引き出した「アールグレイオランジュ」。そして、もう一つの「イチゴデコレーション」は、しっとりとしたスポンジ生地に、ホテルオリジナルの生クリームをたっぷり使用したケーキです。どちらもクリスマスを彩るにふさわしい逸品です。これらのケーキは、大切な方と過ごす特別な日に優雅さと心地よい甘さを添えてくれることでしょう。

商品概要

アールグレイオランジュ ※100台限定

料金：6,000円 / 早割価格：5,400円

サイズ：5号 直径約15cm

紅茶とオレンジの香りが絶妙に調和したクリスマスケーキ。さくさくとした食感のメレンゲ生地を底に敷き、ココアのスポンジ生地や苦みのあるキャラメルムース、爽やかなクレームオランジュを上品なアールグレイムースで包み込みました。仕上げは艶やかなショコラのグラサージュで美しくコーティング。紅茶とオレンジ、チョコレートのハーモニーをお楽しみいただけます。



イチゴデコレーション ※150台限定

料金：6,000円 / 早割価格：5,400円

サイズ：5号 直径約15cm

しっとりとしたスポンジ生地に、ホテルオリジナルの生クリームをたっぷり使用し、シンプルに仕上げた「イチゴデコレーション」。新鮮なイチゴがクリームとスポンジの優しい甘さと絶妙に調和。イチゴとクリーム、スポンジのバランスが際立つ贅沢なケーキです。



※表示料金には消費税8%が含まれております。

※写真はイメージです。

※いずれの商品も数量限定となります。完売の際は、ご了承ください。

販売概要

〈予約受付期間〉

2024年11月1日（金）～12月20日（金）

〈予約早割優待期間〉

2024年11月1日（金）～11月30日（土）

※期間中にご予約いただくと、特別価格でご購入いただけます。

〈お渡し日時〉

2024年12月21日（土）～12月25日（水） 11:00～19:00

《お渡し店舗》

オールデイダイニング風花（B1F）

【お客様 ご予約・お問い合わせ先】

京都東急ホテル オールデイダイニング風花（10:00～18:00）

TEL：075-341-2787（直通）

E-mail：kyoto-h.re@tokyuhotels.co.jp

京都東急ホテルの施設概要

- 所在地 京都府京都市下京区堀川通五条下ル柿本町 580
- 開業日 1982年10月15日
- 構造 地上7階、地下2階
- 部屋数 客室 408部屋
- 施設 レストラン、宴会場、会議室、結婚式場（神前式、仏前式、キリスト教式）、ブライズルーム、美容室、着付室、写真室、お土産ショップ、フラワーショップ、ゲストサロン、トレーニングルーム、ファンクションルーム、ナーシングルーム（授乳室）、ルーフトップバー
- アクセス JR京都駅より車で約5分
JR京都駅八条口（新幹線口）より無料シャトルバスで約10分
地下鉄五条駅から徒歩約8分



《この件に関するお問い合わせ先》

京都東急ホテル

販売促進マーケティング：清水、池谷、西岡

Tel：075-341-2411/Fax：075-341-2488

E-mail：kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp