

2012-015

2012年10月19日

限定30台、飴のティアラを冠したスイーツの女王『プレミアムショートケーキ』  
**2012 ホテル日航大阪のクリスマスケーキ**  
11月1日ご予約受付スタート 11月30日まで早得割引サービスも



大阪・心斎橋のホテル日航大阪（大阪府中央区西心斎橋1-3-3：総支配人 ジャン W マーシャル）は、2012クリスマスケーキの予約受付を11月1日（木）より開始いたします。

今年はパティシエたちが趣向を凝らした新作ケーキや、ホテル日航大阪の伝統ケーキ、クリスマスの定番ケーキなど、全5種類が揃いました。中でもイチオシはシェフパティシエ橋本の作品『プレミアムショートケーキ』（写真上）。徳島県産ももいちご、北海道産の最高級フレッシュクリーム、しっとり風味豊かな生地には名古屋コーチンの卵や香川県産の和三盆（砂糖）、米粉を使用した、30台限定のシェフパティシエこだわりのショートケーキです。ティアラを思わせる繊細な飴細工の飾りが、スイーツの女王と呼ぶにふさわしい気品を演出します。

一方、ホテル日航大阪オリジナルケーキ『ショーディエール』（お鍋のケーキ）のクリスマス限定バージョンが『ショーディエール ショコラ』。チョコレートクッキーで作ったお鍋（蓋も）の中には、ヴァローナ社的高级チョコを使った濃厚な2種類のチョコレートムースが入っています。皆さんでチョコのお鍋をつつく感覚でお召し上がりください。



このほかにも、若手パティシエが作ったビターなチョコムースのタルト『ドームショコラ』、クリスマスの定番『ショートケーキ』、ドイツ伝統のクリスマス菓子『シュトレン』がございます。

尚、今年は早得割引を実施いたします。11月16日（金）までのご予約で15%、11月30日（金）までのご予約で10%の割引サービスをご用意しています。詳細は添付資料をご参照ください。

## ホテル日航大阪 2012 クリスマスケーキ


**プレミアムショートケーキ(21cm) ¥10,000 \*30台限定**

名古屋コーチンの卵、香川県産の和三盆(砂糖)、米粉で焼き上げた風味豊かなしっとり生地に、北海道産の最高級フレッシュクリーム、徳島県産ももいちごを重ねた、シェフパティシエ橋本こだわりの作品です。繊細な飴細工で気品を表現しています。


**ショーディエール・ショコラ(15cm) ¥4,600**

チョコレートクッキーで作ったお鍋の中には、フランス ヴァローナ社のチョコを使った2種類のチョコムースが詰まっています。お鍋感覚で皆様でつつきながらお召し上がりください。蓋まで食べられる楽しいケーキです。


**ドームショコラ(15cm) ¥4,200**

アーモンドクッキーのクリスマスピーなタルト生地に、ビターチョコムースとチョコレートクリームを重ねました。クリスマスピーな生地と滑らかなムースの食感こだわったケーキです。甘いものが苦手な方や男性にもおすすめしたいケーキです。


**莓のショートケーキ (15cm) ¥4,200、(12cm) ¥3,000**

口どけのよい新鮮なフレッシュクリームをたっぷり使った、クリスマスの定番ケーキです。今年は“サンタと仲間たちの音楽会”をイメージしました。ふたつのサイズをご用意しています。


**シューレーン(20cm) ¥2,500**

ドライフルーツとナッツをふんだんに入れて焼き上げた生地に、溶かしバターをたっぷりなじませた、ドイツの伝統的なクリスマス菓子です。

★ご予約期間：11月1日(木)～12月22日(土) \*お受け取り希望日の3日前まで

★販売日時：12月21日(金)～12月25日(火) 11:00～20:30

★早得割引：11月16日(金)までのご予約で15%、  
11月30日(金)までのご予約で10% 割引

★販売店舗：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。

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・金本 和恵

〒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 <http://www.hno.co.jp>