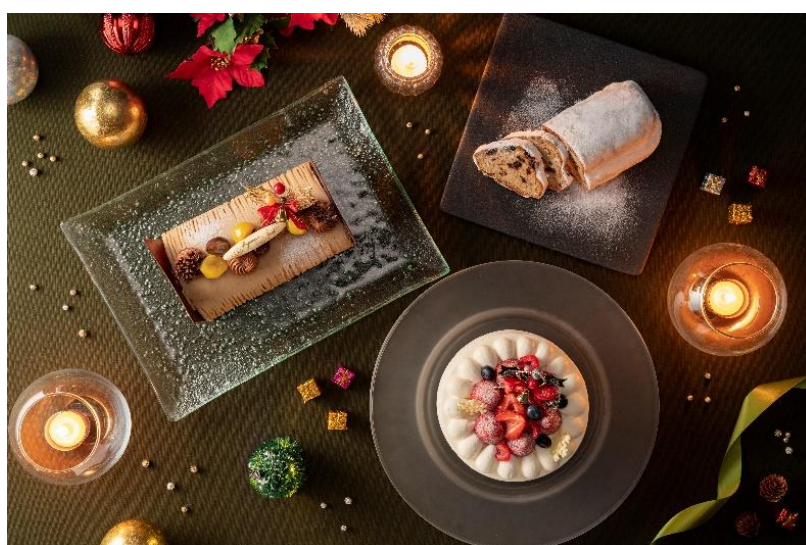


KYOTO TOKYU HOTEL

NEWS RELEASE
報道関係各位

株式会社京都東急ホテル
2022年10月21日

2022年クリスマスケーキ&シュトーレン
11月1日より予約受付開始
早割優待期間11月1日～12月12日/お渡し期間12月22日～12月25日



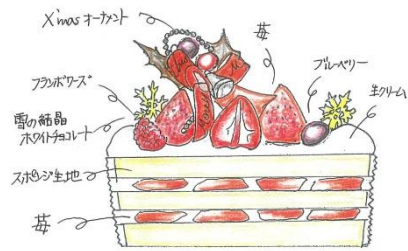
詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/restaurant/kazahana/plan/81702/index.html>

京都東急ホテル（下京区堀川五条 総支配人：奥村浩二）では、2022年11月1日（火）から12月21日（水）の期間、「オールデイダイニング風花」にて2種類のホテルオリジナルクリスマスケーキのご予約を承ります。11月1日（火）から12月12日（月）の期間を早割優待期間とし、優待価格を用意いたしました。クリスマスを待ち望みながら、少しずつスライスして豊かな熟成の味を楽しむシュトーレンも12月1日（木）から予約販売いたします。また、2022年7月に開業したTHE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel（東山区三条通白川橋東入 総支配人：小川原照枝）のレストラン「ナナノイチ」に於いてもご予約、お渡しを承ります。

今年のクリスマスケーキは、和三盆の上品な風味が漂う「いちごデコレーション 2022」と栗の風味と余韻がしっかり残る「ブッシュ・ド・ノエル 2022」をご用意いたしました。

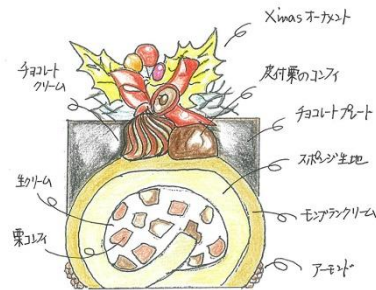
京都東急ホテルが大切なひと時のために心を込めて仕上げたクリスマスケーキで、特別なクリスマスをお過ごしください。



いちごデコレーション 2022 5号 (直径：約 15cm / 高さ：約 7cm)

早割優待 4,800 円 / 通常価格 5,300 円

和三盆のシロップを染み込ませたふわふわのスポンジにフレッシュな苺をふんだんに使った、和三盆の上品な風味が漂う苺のケーキです。



ブッシュ・ド・ノエル 2022 (直径：約 10cm / 長さ：約 17cm)

早割優待 4,000 円 / 通常価格 4,500 円

刻んだ渋皮栗と栗の甘露煮を米粉のしっとりふわふわの生地でロール状にしたブッシュ・ド・ノエル。モンブランクリームには和菓子の技術を用いて、栗と砂糖だけで作った濃厚な味の栗ペーストを使い、栗の風味と余韻がしっかり残るクリームに仕上げました。



シュトーレン

販売価格 2,900 円

グランマルニエに漬け込んだ4種のドライフルーツ、こんがりローストした2種のナッツ、そしてマジパンを贅沢に混ぜ込んだ王道のシュトーレンです。しっとりと深い熟成のおいしさをお楽しみいただけます。

※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

概 要

- 【ご予約期間】 2022年11月1日（火）～12月21日（水）
【ご予約早割優待期間】 2022年11月1日（火）～12月12日（月）
【お渡し期間】 2022年12月22日（木）～12月25日（日）
※シュトーレンのみ12月1日（木）よりお渡し。

【ご予約】 お電話、インターネットにてご予約を承ります。

- ・京都東急ホテル オールデイダイニング風花

Tel : 075-341-2787

Web 予約 : [https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-tokyu-kazahana/reserve?menu_lists\[\]=6350d96292999f4905019c58](https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-tokyu-kazahana/reserve?menu_lists[]=6350d96292999f4905019c58)



- ・THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel

レストラン ナナノイチ

Tel : 075-533-6112

Web 予約 : [https://www.tablecheck.com/shops/hotelhigashiyama-nananoichi/reserve?menu_lists\[\]=6350dcada4d58f4fb6505a92](https://www.tablecheck.com/shops/hotelhigashiyama-nananoichi/reserve?menu_lists[]=6350dcada4d58f4fb6505a92)



- 【お渡し場所】
- ・京都東急ホテル
オールデイダイニング風花（B1F）
京都市下京堀川通り五条下ル柿本町 580
 - ・THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel
レストラン ナナノイチ（B1F）
京都市東山区三条通白川橋東入三丁目夷町 175-2

【お客様お問い合わせ先】

京都東急ホテル「オールデイダイニング風花」

TEL : 075-341-2787（直通）

E-mail : kyoto-h.re@tokyuhotels.co.jp

新型コロナウイルス感染予防対策に関して

京都東急ホテルでは、お客様ならびに従業員の健康と安全を最優先に考え、お客様に安心してご利用いただける環境を提供して参ります。

詳細は下記のページをご覧ください

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/information/65703/index.html>

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、衣裳室、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



THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel の施設概要

- 所在地 京都府京都市東山区三条通白川橋東入三丁目夷町 175-2
- 開業日 2022年7月7日
- 構造 地上5階、地下1階
- 部屋数 客室 168部屋
(内 25室東急ハーヴェストクラブ)
- 施設 レストラン、Tea&Bar、ショップ、ユーティリティルーム、プライベートスパ
- アクセス JR京都駅より車で約20分
JR京都駅八条口（新幹線口）より
無料シャトルバスで約30分
地下鉄東西線東山駅から徒歩約4分



《この件に関するお問い合わせ先》

株式会社 京都東急ホテル

販売促進マーケティング：清水、池谷、八木

[TEL:075-341-2411](tel:075-341-2411)/[FAX:075-341-2488](tel:075-341-2488)

E-mail：kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp