

～川崎日航ホテル Christmas Cake 2017のご案内～
 素材にこだわりぬいた季節限定商品「4種のクリスマスケーキ」を販売
 2017年10月1日（日）より予約受付開始

川崎日航ホテル（所在地：神奈川県川崎市川崎区／総支配人 山口祐一）は、2017年10月1日（日）より、クリスマスケーキ4種の予約受付を開始いたします。



北海道産の生クリームを使用し、国産いちごをデコレーションした「クリスマスケーキ」や、国産栗にこだわった「和栗のクリスマスモンブラン」、ドイツで古くからクリスマスを待つお菓子として各家庭で作られている「シュトーレン」をご用意しています。さらに今年は、シェフパティシエ馬場園安秀が手掛けたプレミアムケーキも登場します。ホワイトチョコレートで出来たボックスの中には、さらにサプライズなケーキが登場し、賑やかなパーティの演出にもおすすめです。ご家族や大切な方と過ごすクリスマスに、心を込めてお作りしたホテルメイドのケーキで、特別なひとときをお過ごしください。

◇◆川崎日航ホテル クリスマスケーキ 2017 販売概要◆◇

- 【ご予約期間】 2017年10月1日（日）～12月18日（月）
 【お渡し期間】 2017年12月21日（木）～12月25日（月）10:00～19:30
 ※シュトーレンは、12月1日（金）より10階レストラン「ナトゥーラ」で直接お買い求めいただけます。
 営業時間 7:00～21:30 お問い合わせ先：TEL044-221-2134
 【お渡し場所】 川崎日航ホテル 7階宴会予約
 【ご予約・お問合せ先】 TEL. 044-244-4441（7階宴会予約 10:00～19:30）
 【内容】

■クリスマスケーキ（限定各100台）



（4号／直径12cm）3,000円

（5号／直径15cm）4,000円

北海道・浜中町の牧場でとれた生乳から出来た生クリームと、ホテルメイドのスポンジ、国産いちごを使ったクリスマスケーキ。生クリーム本来の風味をお楽しみください。

■和栗のクリスマスモンブラン (限定 100 台)



(直径約 14cm) 6,000 円
国産栗の濃厚なマロンペーストをふんだんに绞り、ケーキの中にも和栗が丸ごと入っている贅沢なモンブラン。
和栗本来の味わいをお楽しみください。

■CHEF' S SPECIAL チョコレートのクリスマス BOX (限定 10 台)



チョコレート BOX サイズ/縦約 15cm×横 15cm×高さ 25cm
ケーキサイズ/縦約 12cm、横 12cm、高さ 7cm ※飾りは別
15,000 円

◎チョコレートのクリスマス BOX

ホワイトチョコレートで出来たクリスマスボックスとリボンは、パティシエが繊細な感性と技で仕上げました。

◎ケーキ

ピスタチオとアーモンドの生地、サクサクのチョコレート、ラズベリー味のスポンジ、ピスタチオのクレームブリュレ、ホワイトチョコムースが層になったケーキ。外側はピスタチオとホワイトチョコでコーティングしました。

トップには、クリスマスツリーに見立てたミルフィーユと、マーブル模様の青色が美しいクリスマスボールで飾りました。

■シュトーレン (限定 50 台)



(長さ約 16cm×横 8cm×高さ 4cm) 2,700 円

ドイツで古くからクリスマスを待つお菓子として各家庭で作られている「シュトーレン」は、洋酒に漬け込んだドライフルーツやナッツを混ぜ込んだ生地、アーモンドペーストを包んで焼き上げ、たっぷりのバターをしみ込ませました。

※料金には消費税が含まれます。 ※ケーキの飾りは一部変更になる場合がございます。

エグゼクティブシェフパティシエ 馬場園 安秀 (BABAZONO YASUhide)

都内フランス菓子専門店や恵比寿シャトーレストラン「タイユバン・ロブション」などで 25 年近くのキャリアを積み、2016 年 4 月川崎日航ホテルのペストリーシェフに就任。

「素材の持ち味を大切にすること」をモットーに、五感に訴えるようなお菓子作りを目指しています。



<本件に関するお問い合わせ>

 川崎日航ホテル

マーケティング室 片山知子、宮崎学

〒210-0024 神奈川県川崎市川崎区日進町 1 番地 TEL : 044-233-5957/FAX : 044-233-5869

e-mail : katayama@k.nikkohtl.co.jp HP : <http://www.kawasaki-nikko-hotel.com>