

2013-029

2013年10月10日

【ホテル日航大阪】
パティシエール新作ケーキもラインアップ
2013クリスマスケーキ受注スタート



ホテル日航大阪のクリスマスケーキ
ブッシュドノエル(手前)
ゆきこちゃん(左)
クリスマスショート(右)
プレミアムクリスマスケーキ(奥)

大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋、総支配人:ジャン W マーシャル)では、最高級素材だけを使用したこだわりのプレミアムケーキ、パティシエールの新作ケーキなど2013年度クリスマスケーキの予約受付を10月よりスタートいたしました。

今年は、パティシエール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 大石貢一氏の作品『プレミアムクリスマスケーキ』を限定数20台でご用意。福岡県産あまおう、北海道産の最高級フレッシュクリーム、生地には、京都産地鶏卵、香川県産の和三盆(砂糖)を使用、フランス産発酵バター エシレバターを使用し、しっとり風味豊かに仕上げたシェフパティシエこだわりのプレミアムケーキです。ホワイトチョコレートを重ねたツリーがポイントとなっています。

また、パティシエール創作のクリスマスケーキ、その名も「ゆきこちゃん」が初お目見え。タルトレットの上にはいちごとベリーのみずみそを忍ばせたレアチーズタルトで、赤いマフラーとピンクのベレー帽がなんとも愛らしい雪だるまのケーキです。このほかにも定番のクリスマスショート、ショコラの甘味とカフェの苦味が程よくブレンドされたクリームで仕上げられたブッシュドノエル、ドライフルーツとナッツをふんだんに使ったシュトーレンなど、お好みに合わせてお選びいただける品揃えです。

尚、早得割引として11月15日(金)までのご予約で15%、11月30日(土)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 クリスマスケーキ概要

予約受付期間 : 10月1日(水)～12月22日(日)※受取希望日の3日前までのご予約を承ります。

販売日時 : 12月21日(土)～25日(水)

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

予約受付 : 1階ティールラウンジ「ファウンテン」

直通 TEL. 06(6244)1695(10:00～21:00) * ホームページからのご予約頂けます。

●「プレミアムクリスマスケーキ」

内容:生地はもちろん、クリーム、いちごに最高級素材だけを使用したこだわりのケーキ。

価格:10,000円(税込) (サイズ:直径約21cm)

限定数:20台



製作:シェフパティシエ
大石貢一



●「クリスマスショート」

内容:口どけのよいフレッシュクリームたっぷりの定番ケーキ。

飾りのクリームはツリーをモチーフにデザインしました。

価格:4寸 3,000円(税込) (サイズ:直径約12cm)

5寸 4,200円(税込) (サイズ:直径約15cm)



製作:湯之上直子



●「ゆきこちゃん」

内容:いちごとベリーのムースを忍ばせたレアチーズタルト、甘酸っぱいムースとアーモンドタルトの味わいが絶品のケーキです。

マフラーとマカロンベレー帽がキュート。

価格:4,200円(税込) (サイズ:直径約15cm)



製作:寺本美佳



●「ブッシュドノエル」

内容:チョコレートの甘味と、コーヒーの苦味が程よくブレンドされたショコラ&カフェのコーヒーにも合うノエルケーキです。

価格:4,200円(税込) (サイズ:長さ約18cm)



製作:河合直樹



●「シュトーレン」

内容: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。

価格:2,500円(税込) (サイズ:長さ約20cm)



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>