

志摩観光ホテル

苺とフランボワーズのノエルなど心躍るクリスマスをお届け

2023年クリスマスケーキ 11月1日（水）予約開始

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731、総支配人：平田 芳久）では、ザ クラシックと都ホテルオンラインショップにて「2023年クリスマスケーキ」の予約受付を2023年11月1日（水）より開始いたします。



ドライフルーツとコニャックがリッチでクラシックな味わい。変わらないレシピで作るホテル伝統の「ブランデーケーキ」をはじめ、三重県産苺を使用した「ガトー・フレーズ」、苺とフランボワーズをなめらかなムースと爽やかな酸味のジュレの二つの味わいで仕立てた「ブッシュ・ド・ノエル ルージュ」。そのほかにも、毎年ご好評をいただいている、クリスマスを待ちながら頂くお菓子「シュトローレン」など、こだわり抜いた品々で心躍るクリスマスのひと時をお届けします。

詳細は別紙をご覧ください。

<ホテルお問い合わせ先>

志摩観光ホテル 営業企画部（担当 松本利奈）
〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 731
TEL : 0599-43-6660 FAX : 0599-43-5910

本資料配付先： 三重県政記者クラブ 鳥羽志摩記者クラブ 東海交通研究会
近畿電鉄記者クラブ 青灯クラブ 大阪商工記者会

別紙

- 販売期間 2023年12月21日(木)～25日(月)
シュトーレンは2023年12月1日(金)より販売開始
- 予約締切 2023年12月19日(火) 18:00
- 販売場所 ザ クラシック ショップ (ザ クラシック 1F) 10:00~18:00
都ホテルオンラインショップ (店頭受け取り商品の予約も可能)
<https://shop.miyakohotels.ne.jp/shopbrand/002/005/X/>
- 販売数 各種1日70個限定 (限定数に達し次第、受付を終了します)



「ガトー・フローズ」

しっとりとした仕上げたスポンジ、甘さ控えめのなめらかな生クリームに三重県産苺のフレッシュな味わいが上品なおいしさ。クリスマス気分を高める定番ケーキ。

¥5,000

18cm (6号)・店頭受け取りのみ



「ブッシュ・ド・ノエル ルージュ」

苺とフランボワーズのムースとジュレの二つの味わいで楽しめます。ホワイトチョコのムースが優しい味わい。苺のクリームで飾り華やかに仕上げたムースケーキです。

¥4,800

12cm・店頭受け取りのみ



「ブランデーケーキ」

オレンジ、イチジク、くるみ、あんず、栗など使ったホテル伝統のケーキ。しっとりとした焼きあがった生地にはコニャックの風味を加えた芳醇な大人の美味しさ。

¥4,800

18cm (6号)・発送可能 (送料別)



シュトーレン

クリスマスを待ちながら楽しむお菓子。
キルシュが香るマジパンをアーモンド、ドライフルーツ、スパイス、バターを贅沢に使った生地で包みました。

(大) ¥2,700 約 21cm

(小) ¥1,500 約 14cm

発送可能 (送料別)

【お客様からのご予約・お問い合わせ先】

志摩観光ホテル ショップ

TEL 0599-43-1231 (営業時間 8:00~20:00)

TEL 0599-43-1211 (ホテル代表)

[志摩観光ホテル]

公式ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/shimakankohotel/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/shimakankohotel>

公式メールマガジン 「しまびより」のご案内

<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/topic/information/196>

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には、消費税が含まれています。

以 上