

NEWS RELEASE

報道関係各位

2020年12月8日
 株式会社ラスイート

ル・パン神戸北野
2020年は5色のクリスマスケーキとクリスマスオードブルが初登場！
新作クリスマスアイテム予約受付中

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド直営の「ル・パン神戸北野(代表取締役:関 寛之 所在地:神戸市中央区)」は、2020年新作クリスマス商品の予約を受付中です。

2020年のクリスマス商品では、毎年根強い人気のイチゴのショートケーキ「ノエル・フレーズ」に加え、5色の新作ケーキとクリスマスシュトーレンをご用意しました。さらに、ラスイートグループのミシュランシェフが手掛けるクリスマスオードブルも今年初登場。食卓を彩るラ・スイートセレクションと共に、大切な人と過ごす聖夜を存分にお愉しみいただけます。



◆ノエル・フレーズ 4,750円 (5号/13.5cm×13.5cm)
 3,850円 (4号/10.5cm×10.5cm)

ル・パンオリジナルのイチゴのショートケーキを、クリスマス仕様に仕上げました。質の高さで知られる兵庫県姫路市夢前産の「七福卵」と兵庫県産小麦粉を使用して焼き上げた口どけの良いスポンジに、口当たり滑らかで甘さ控えめな生クリームと、甘酸っぱいイチゴをたっぷりとサンドしています。



NEW◆フレーズ ココ 3,600円 (15cm×7cm)

ココナッツの香り豊かな生地の中に、イチゴとフレーズデボアのコンポートとココナッツのクリームを閉じ込めたイチゴのムース。



NEW◆マスカルポーネ カフェ 3,600 円 (15cm×7cm)

エスプレッソのシロップをたっぷりしみ込ませたココアのスポンジに、コーヒーのムースと濃厚なマスカルポーネのムースを重ねました。



NEW◆グリオットショコラ 3,600 円 (15cm×7cm)

チョコレートムースの中に、バニラとホワイトチョコレートのクリームとグリオットチェリーを閉じ込めました。アーモンドたっぷりのココアのスポンジと共に召し上がりください。



NEW◆キャラメルピスターシュ 3,600 円 (15cm×7cm)

香ばしいピスタチオのムースと、ほろ苦いキャラメルのクリームの組み合わせ。ピスタチオをふんだんに使った生地にサクサクの食感が心地よいフォユティーンを敷き詰めました。



NEW◆マンゴーフランボワーズ 3,600 円 (15cm×7cm)

マンゴーのムースの中にフランボワーズのジュレとクリームを閉じ込めました。オレンジの香りをまとわせた生地と共に召し上がりください。



◆クリスマス シュトーレン 1,350 円 (13cm×7cm)

ル・パンのこだわりがたっぷり詰まったクリスマス シュトーレン。兵庫県産小麦と牛乳、そして灘五郷に260年以上に渡り蔵を構える神戸酒心館の「福寿 純米吟醸」に漬けたドライフルーツを使用しました。まろやかで芳醇な風味は日毎に熟成し、今日より明日、明日より明後日と、クリスマスを待つ「アドベント」の時間をより愉しくする一品です。



<ル・パン神戸北野 本店限定>

NEW◆クリスマス オードブル 12,000 円 (4名様分)

ラスイートグループのミシュランシェフ 小笠原 靖彦が手掛けるクリスマスオードブルが今年初登場。特製ローストビーフやカナダ産ロブスターのグリユ、神戸牛のパテなど、クリスマスに華やかに彩るメニューをご用意しました。

※本商品は、ル・パン神戸北野 本店のみのお渡しとなります。

※表示料金に別途消費税を申し受けます。

ご予約期間	<p>～2020年12月15日(火)まで</p> <p>※ クリスマス シュトーレンにつきましては、12月1日(火)より各店頭でも販売しております。</p> <p>※ クリスマスケーキのお渡しはル・パン各店店頭またはホテルのみ、オードブルはル・パン本店のみとなります。WEB予約の場合もご配送は承れませんのでご了承ください。</p> <p>※ 商品の内容・形状が一部変更となる場合がございます。予めご了承ください。</p> <p>※ 数量には限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。</p> <p>※ アレルギー物質を含む商品につきましては、お電話にてお問い合わせください。</p> <p>※ プレートのお名前入れサービスなどのオーダーは承れません。予めご了承ください。</p>
ご予約方法	<p>①WEBでのご予約：オンライン決済にてお申込みください。</p> <p>②店頭でのご予約：直接スタッフにクリスマス商品をご予約の旨、お伝えください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ル・パン神戸北野 本店 ・ル・パン神戸北野 伊丹空港店 ・ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 2F フロント ・ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 2F ラウンジ&バー「グラン・ブルー」 <p>③電話でのご予約：078-251-3800 (ル・パン神戸北野 本店) までお電話ください。</p>
お渡し日	<p>【クリスマスケーキ・クリスマスシュトーレン】</p> <p>2020年12月19日(土)～2020年12月25日(金)</p> <p>【クリスマス オードブル】※ル・パン神戸北野 本店限定</p> <p>2020年12月24日(木)～2020年12月25日(金)</p>
お渡し場所	<p>ル・パン神戸北野 本店(10:00～19:00)</p> <p>ル・パン神戸北野 伊丹空港店(11:00～20:00)</p> <p>ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 2F ラウンジ&バー「グラン・ブルー」(12:00～21:00)</p>



ル・パン神戸北野 本店

ラ・スイートの朝食でご提供するパンがご好評をいただき、数々のお客さまから「買って帰りたい」というお声を受け、オープンしたスイーツ&ベーカリー。ラ・スイートが開業以来提唱している「キュイジーヌ・テロワール(地産地消)」のコンセプトをそのままに、兵庫県産食材と世界中から集めた厳選素材を使用したパンやスイーツを提供。大量生産は行わず、ひとつひとつ職人が真心をこめて丁寧に手作りするをモットーとしています。



ル・パン神戸北野 伊丹空港店

2018年4月18日、伊丹空港大改修の目玉である全面改装予定の中央ターミナルレストラン・物販街2階に出店。同店は製パン専用の大型オープン焙煎を配し、そのこだわりの焼きたてパンとスイーツの製造工房、直営ショップ、そしてラグジュアリーな雰囲気をそのままにしたホテル直営ラウンジを備えます。楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル®」において優勝した「日本一の朝食ベーカリーセット」はもちろんのこと、生地から手作りの焼きたてのベーカリーの数々、新鮮な兵庫県産食材を贅沢に使用したサンドウィッチ、シェフ考案のシャルキュトリ、クラフトビールなど充実の新メニューを展開しています。

◆関連 URL: <https://www.l-s.jp/event/3053/>

◆お客様のお問い合わせ先：ル・パン神戸北野 本店 TEL：078-251-3800

《本件に関するお問い合わせ》 株式会社ラスイート 企画広報営業部 畑・中川・呉
TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp