

2018年10月4日 横浜ベイホテル東急

## 全5種のクリスマスを彩るケーキが登場 新作は“煙突からメリークリスマス”！！

ご予約受付2018年10月1日(月) 10:00～

お渡し期間2018年12月21日(金)～25日(火)まで



「シュミネ・ド・ノエル」



「ノエル・ブリヤン」

横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 陣内 一彦)では、ホテルメイドのクリスマスケーキのご予約受付中、2018年10月1日(月)10時から開始、12月21日(金)～25日(火)の期間に2階ラウンジ「ソマーハウス」にて販売いたします。

「シュミネ・ド・ノエル」(写真左)は、“煙突からメリークリスマス”をテーマにした、サンタクロースの衣装を纏ったトナカイや、オーナメント、プレゼントなどのバラエティー豊かなクリスマスモチーフが溢れるチョコレートケーキ。ギモーブやチョコレートなど様々な味わいのお菓子を分け合えるので、ご家族やご友人同士でのパーティーにおすすめです。

「ノエル・ブリヤン」(写真右)は、ピスタチオとカラメルハーモニーが楽しめる、口溶けの良いムースケーキ。フランボワーズやイチゴジャムの酸味がアクセント。ホワイトチョコレートでコーティングされた上品な味わいで、寝転がったサンタクロースのモチーフに心が和みます。

この他にも、“切り株”をイメージした、オレンジとキャラメルのムースケーキ「ブッシュ・ディヴェール」や、上質な生クリームが自慢の定番人気「ガトー・ド・フリーズ・プルミエ」など、一つ一つ丁寧に作り上げた全5種類が、年末の華やかなひとときを彩ります。

詳細は次項



### 「クリスマスケーキ」販売概要

- 場 所 : ラウンジ「ソマーハウス」(2F)
- 予約受付 : 2018年10月1日(月)10:00~ ※完売になり次第締切
- 引渡日時 : 2018年12月21日(金)~12月25日(火)11:00~21:00  
※「シュトーレン」のみ11/1より店頭にて販売
- 料 金 : 下記ご参照 (各消費税込)

	商品名	料金	内 容	限定数
1	【新作】 シュミネ・ド・ノエル	7,500 円	“煙突からメリークリスマス”をテーマに、様々なお菓子で作られたクリスマスモチーフが溢れるチョコレートケーキ	50個
2	【新作】 ノエル・ブリヤン	4,500 円	ピスタチオとカラメルハーモニーと、フランボワーズやイチゴジャムの酸味がアクセントの、上品な味わいのムースケーキ	75個
3	【新作】 ブッシュ・ディヴェール	4,800 円	“切り株”をイメージした、ほろ苦いキャラメルムースと芳醇な香りのオレンジムースのケーキ	100個
4	ガトー・ド・フレーズ・プル ミエ	5,200 円	甘さ控えめで上質な生クリームが自慢の定番人気・ショートケーキ。スポンジ・生クリーム・イチゴを贅沢にお楽しみいただけます	—
5	シュトーレン ※11/1~販売開始	1,800 円	夏に漬け込んだドライフルーツとナッツをたっぷり使用したドイツの伝統的なケーキ	—

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます

**【お客様のお問い合わせ先】**  
**横浜ベイホテル東急**  
**レストラン予約(10:00~21:00)**  
**Phone: (045) 682-2255**

**本件に関するお問い合わせ**  
**横浜ベイホテル東急**  
**マーケティング 大山・佐竹**  
**Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271**  
 〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7