

2019年9月27日 横浜ベイホテル東急

## テーマは「サンタがやってくる」！ 全5種のクリスマスを彩るケーキが登場

ご予約受付 2019年10月1日（火）10:00～

お渡し期間 2019年12月20日（金）～25日（水）まで



「トランヴァプール」



「サパン」

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を、2019年10月1日(火)10時より開始。12月20日(金)～25日(水)の期間にラウンジ「ソマーハウス」にて販売いたします。

「トランヴァプール」(写真左)は、クマのサンタが汽車でプレゼントを運ぶシーンをイメージしたチョコレートケーキ。ピスタチオのブリュレと、甘酸っぱいフランボワースのガナッシュを、ダークチョコレートのムースで包み込みました。ご家族やご友人同士でのパーティーにおすすめです。

「サパン」(写真右)は、ホワイトチョコレートとレモン風味のムース、マスカルポーネとダークチョコレートを使用した口溶けの良いムースケーキ。ライムのジュレをアクセントにした、お酒との相性も良い、大人のパーティーにおすすめのケーキです。

この他にも、“夜空”をイメージした、チョコレート&アーモンドムースのケーキ「エトワールノエル」や、なめらかな生クリームが自慢の定番人気「ガトー・ド・フレーズ・プルミエ」など、一つ一つ丁寧に作り上げた全5種類が、クリスマスの華やかなひとときを彩ります。

詳細は次頁



### 「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 : 2019年10月1日(火)10:00~ ※完売になり次第締切
- 引渡日時 : 2019年12月20日(金)~12月25日(水)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】サパン	4,700 円	ホワイトチョコレートとレモン風味のムース、マスカルポーネとダークチョコレートを使用した柔らかいムースのケーキ	75 個
②	【新作】エトワールノエル	5,000 円	チョコレートムースとアーモンドムースに、アプリコットのジュレがアクセント	100 個
③	【新作】トランヴァプール	8,250 円	口どけの良いダークチョコレートのムースで、ピスタチオのブリュレとフランボワーズのガナッシュを包み込みました	50 個
④	ガトー・ド・フリーズ・ブルミエ	5,300 円	甘さ控えめで、なめらかな生クリームが自慢の定番人気のショートケーキ。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	220 個
⑤	シュトーレン ※11/1より販売開始	1,980 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	230 個

※食材の入荷状況等により、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