

博多エクセルホテル東急

1日限定「Christmas」をテーマにデザートbuffet
～手作りスイーツ全25種類、本年度出来立てクリスマスケーキを試食～

博多エクセルホテル東急（福岡市博多区中洲 総支配人：勝 寛）2階チャコールグリルケヤキでは下記の日程にて、川崎シェフパティシエがご提案いたします「Christmas」をテーマにした手作りスイーツ全25種類、更には本年度販売いたします出来立てクリスマスケーキのご試食をbuffet形式（時間制限無し）にてお楽しみ頂けます。

<12月デザートbuffet「Christmas」>

日時：2012年12月8日（土）

Tea Time：15：00～17：00

会場：博多エクセルホテル東急2階 チャコールグリルケヤキ

料金：大人 1,800円（税金・サービス料含む）

小学生 1,000円

小学生未満 無料

内容：・柿のコンポート ・チョコレートゼリー ・柚子のゼリー ・コーヒーのブリュレ
・栗とお米のババロア ・イチゴのミルクプリン ・タルト タタン ・ブッシュドノエル
・チョコレートプリン ・ストロベリー ミルフィーユ ・モンブラン
・クリームチーズのタルト ・コーヒーと小豆“エクレア” ・ストロベリーロール
・カカオ カシス ・マーブル ・フルーツのタルトレット ・柚子のシブースト
・バスラー ・ケーキサレ ・タルトポワール ・フルーツ クレープ ・タルト ポム
・パッション ・ミスティ

<川崎シェフパティシエの紹介>

川崎シェフパティシエは2006年に建て直しにより閉館いたしました東京霞ヶ関にあります「キャピトル東急ホテル」の元シェフパティシエです。

博多エクセルホテル東急のデザートbuffetでは、川崎シェフパティシエプロデュースによる多種多様な伝統を感じさせるスイーツに、意外性ある組み合わせによる新たな出会いスイーツをご提案致しております。



左) 川崎シェフパティシエ



▲試食可能なクリスマスケーキ

上記インフォメーションに関しますお問合せ

博多エクセルホテル東急 マーケティング 伴・緒方まで

TEL 092-262-0109

Mobile 090-7820-6087

hakata-e.so3@tokyuhotels.co.jp