

2020年9月29日 横浜ベイホテル東急

全6種のクリスマスを彩るケーキが登場

ご予約受付 2020年10月15日(木) 11:00より

お渡し期間 2020年12月19日(土)～25日(金)



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を、新作4種を含む全6種をご用意し、ラウンジ「ソマーハウス」にて販売いたします。

「フォレノワール」(写真手前左)は、“黒い森”をテーマにしたチョコレートケーキ。チョコレートアーモンドのジェノワーズでサンドしたバニラムースの中に、たくさんのチェリーを。チョコレートムースを重ねた上に、チョコレートでできたリスをあしらひ、キルシュ(サクランボ酒)を効かせた大人のケーキです。

「ブッシュド サパン」は、“もみの木”を意味した、はちみつ風味のチョコレートムースケーキ。ヘーゼルナッツのヌガティーヌをアクセントに、サパンリキュール(もみの木のリキュール)が入ったはちみつのクリームと、レモンのコンフィチュールのハーモニーをお楽しみいただけます。

この他にも、サンタクロースをイメージしたチーズケーキ「シュシュ」や、フルーツをふんだんに使用して色とりどりのクリスマスリースをイメージした「タルトフリュイ ノエルスタイル」が新作として登場、ホテル自慢の定番ショートケーキ「ガトー・ド・フレーズ・プルミエ」(写真手前右)など、全6種類が揃います。

「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 : 2020年10月15日(木)11:00～12月15日(火) ※完売になり次第、終了
- 引渡日時 : 2020年12月19日(土)～12月25日(金)11:00～19:00
※「シュトーレン」のみ 11/1 より店頭にて販売
- 内 容 : 次頁ご参照

	商品名	料金	内容	限定数
①	 【新作】 フォレノワール	5,093 円 (5,500 円)	チョコレートアーモンドのジェノワーズでサンドしたバニラムースの中にはたくさんのチェリーが。キルシュ(サクランボ酒)が効いた大人のケーキです	50
②	 【新作】 ブッシュ ド サパン	4,630 円 (5,000 円)	はちみつ風味のチョコレートムースケーキ。ヘーゼルナッツのヌガティーヌがアクセント	100
③	 【新作】 シュシュ	4,352 円 (4,700 円)	サンタクロースをイメージした、ベリーとレアチーズのケーキ。ライムの風味が隠し味	75
④	 【新作】 タルトフリユイ ノエルスタイル	7,871 円 (8,500 円)	チョコレートでコーティングしたピスタチオとレモンのタルトを、クリスマスツリーのようにフルーツで彩った豪華なタルト	50
⑤	 ガトー ド フレーズ プルミエ	5,093 円 (5,500 円)	甘さ控えめで上質なクリームが自慢の苺のショートケーキ	220
⑥	 シューレーン	1,852 円 (2,000 円)	夏に漬け込んだドライフルーツとナッツを練り込んだドイツの伝統的な焼き菓子	220

※カッコ内の表示料金には、消費税 8%が含まれております
 ※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
 ※写真はイメージです

【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(10:00~18:00)
 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