



おうちクリスマスを彩る華やかな贈り物
今年新たにローストビーフとローストチキンも登場
金沢東急ホテルのクリスマス 2021



金沢東急ホテル（石川県金沢市香林坊、総支配人：遠藤 健司）では、2021年10月20日（水）よりクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。

心躍るホリデーシーズン、ご家族や大切な方とともに「おうちクリスマス」を華やかに祝いしていただきたいという想いで、今年にはクリスマスケーキ4種類と新たに「ローストビーフ」と「ローストチキン」をラインアップします。

ホテルメイドのケーキやお料理とともに思い出に残る特別なひとときをお過ごしください。

■ホワイトクリスマス 4,500円

限定50個 《直径15cm、高さ8cm》

しっとりとしたスポンジケーキに軽い口溶けの生クリームを合わせました。甘酸っぱい苺をふんだんに使用した上品な味わいです。



■Luxe de Noël（リュクス・ド・ノエル） 5,000円

限定30個 《横16cm、縦8cm、高さ10cm》

しっかりとした味わいのチョコレート生地にキャラメルでアクセントを加えました。ミルク・キャラメル・ビターと3種類のヴァローナチョコレートを合わせた見た目もかわいいチョコレートづくしのケーキです。



■クリスマスマフィン (6個セット) 3,500円

限定 30 セット

心をくすぐるかわいらしい見た目で、大人から子供までお楽しみいただけるクリスマス限定のマフィンセットです。全 6 種類の味は、しっとりとした生地と素材を生かした自然な甘さが特徴です。

(プレーン、キャラメル、フランボワーズ、チョコレート、抹茶ホワイトチョコ、マロン)



■クグロフ 2,500円

限定 20 セット 《直径 12 cm》

ヨーロッパの伝統的な焼き菓子。豊かな風味と深い味わいが特徴の黒糖とラム酒がクリスマスを感じさせます。クルミの食感と甘酸っぱいアブリコットがアクセントで、ドライフルーツを飾りクリスマスらしく華やかに仕立てました。深みのある味は、ワインなどお酒とも好相性です。



■ローストチキン 3,500円

限定 30 セット

クリスマスの定番料理。外はカリッと、中はぷりぷりでジューシーに仕上げました。栗と小粒の葡萄をお腹に詰めて焼き上げた、旨味が詰まったハーブの香る丸鶏です。ホテルならではの味をご家庭でお楽しみください。



■ローストビーフ 10,800円

限定 20 セット

クリスマスのテーブルを彩る華やかな料理。ダイナミックにカットした国産牛リブロースを低温でじっくりと絶妙な焼き加減に仕上げた至福の逸品です。



【クリスマスケーキ 2021 概要】

- ・ 予約受付期間：2021年10月20日(水)～12月19日(日)
※12月20、21日受け取りのご予約は3日前までをお願いいたします。
- ・ 受け取り期間：2021年12月15日(水)～25日(土)
クグロフは12月1日(水)～25日(土)
- ・ お渡しについて：5階宴会クロックにて、10:00～18:00の間にお渡しとなります。
- ・ ご予約・お問い合わせ：TEL 076-231-3912 (宴会予約)
※ご予約制となります。

◆ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/lounge/plan/79808/index.html>

※写真はイメージです。

※表示料金にはテイクアウト商品のため、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。

■感染症拡大防止の取り組み

金沢東急ホテルではお客さま・従業員の安全・安心を最優先に考え、各種ガイドラインに基づいた対策を策定し、取り組んでおります。



<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/information/64108/index.html>

【金沢東急ホテル概要】

金沢の中心地・香林坊に位置しており、21世紀美術館、兼六園、ひがし茶屋街、金沢城公園など主要な観光地へのアクセスは抜群です。

全227室の客室は、贅を尽くしたロイヤルスイートからゆとりあるシングルルームまで心地よくつろぎ感と機能性にあふれています。温故知新のおもてなしをテーマとし、古都金沢の伝統と現代の便利さが融合したラグジュアリーな空間で非日常を心ゆくまでお楽しみいただけます。



所在地：〒920-0961 石川県金沢市香林坊 2-1-1

TEL：076-231-2411（代表電話）

ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/>

《本件に関する取材・お問い合わせ先》

金沢東急ホテル 広報・宣伝 老田（おいた）、春日井（かすがい）

TEL：076-231-3912(宴会事務所直通) FAX：076-265-6481

メール：老田 Mail：h.oita@tokyuhotels.co.jp