



報道関係者各位

2023年10月27日
THE HOTEL HIGASHIYAMA
by Kyoto Tokyu Hotel

時を刻む京都東山初のクリスマスケーキ
～11月1日から予約受付開始～



ホテル公式ウェブサイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/higashiyama-h/restaurant/nananoichi/plan/108291/index.html>

THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel（京都市東山区 総支配人：小川原照枝／以下「THE HOTEL HIGASHIYAMA」）は、2023年11月1日（水）から12月10日（日）までの期間、レストラン「ナナノイチ」にてパティシエオリジナルクリスマスケーキのご予約を承ります。お渡し期間は、12月23日（土）より12月25日（月）までとなります。

2022年のホテル開業以来はじめての販売となるクリスマスケーキを、1日5台限定でご用意いたしました。ケーキ上部の印象的な時計は、文字盤や針の細部まですべてチョコレートで出来ています。ひとつひとつ丁寧に作り上げられたクリスマスケーキは、パティシエのこだわりが詰まった逸品です。上質な大人の味わいに加え、遊び心にあふれるケーキは、年に一度の心ときめくクリスマスに華を添えることでしょう。

クリスマスケーキの
詳細は次葉

販売概要

- 【ご予約期間】 2023年11月1日(水)～12月10日(日)
【お渡し日時】 2023年12月23日(土)～12月25日(月) / 11:00～19:00
【お渡し場所】 レストラン「ナナノイチ」(B1F)

【お客様ご予約・お問い合わせ先】

THE HOTEL HIGASHIYAMA 「ナナノイチ」

TEL : 075-533-6112 (直通)

E-mail : higashiyama-h.re@tokyuhotels.co.jp



商品詳細

ルージュノエル ナナノイチスタイル 7,200円 ※1日5台限定



直径 約 12 cm

ベリーと相性が良いルビーチョコレートを使用したいちごのムースと京都たんたんいちごを煮崩したジュレ、ライムのクリーム、ピスタチオのダックワーズをつややかな赤いグラサージュで閉じ込めた大人の上質な味わいのケーキです。店名の「ナナノイチ」にちなみ「7」と「1」を指したチョコレートの時計が、パティシエのこだわりと遊び心を感じさせます。

※表示料金には、消費税8%が含まれております。

※写真はイメージです。

※数量限定販売となります。完売の際はご了承ください。

【THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel 概要】

所在地：京都市東山区三条通白川橋東入三丁目夷町 175-2

電話：075-533-6109

施設：客室 168 室、レストラン、Tea & Bar、ショップ、
プライベートスパ 他

アクセス：京都市営地下鉄東西線「東山駅」徒歩約 4 分

JR「京都駅」より無料シャトルバスで約 20 分

開業日：2022 年 7 月 7 日



【本件に関するお問合せ先】

THE HOTEL HIGASHIYAMA マーケティング 清水・池谷・西岡 (京都東急ホテル兼務)

TEL : 075-341-2411 (京都東急ホテル代表) / E-mail : kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp