

報道関係者各位

2023年10月27日
伊豆今井浜東急ホテル



クリスマスを彩る全5種類のケーキ 2023年11月1日予約受付開始

伊豆今井浜東急ホテル(静岡県賀茂郡河津町 総支配人: 矢田部泰)は、全5種類のクリスマスケーキを販売いたします。予約は2023年11月1日(水)、ティールラウンジ「フローラ」にて受付開始いたします。

「クリスマスショートケーキ」は、きめ細やかでしっとりとしたスポンジ生地に、パティシエが配合にこだわった2種類の生クリームと香り高い国産苺を敷き詰めた、洗練された上品な味わいのショートケーキです。この他にもピスタチオクリームを包んだ「ガトーショコラ」やマロンクリームが香ばしい「タルトモンブラン」など、全5種類が揃います。

味も彩りもバラエティ豊かなクリスマスケーキの中から、召し上がる方の好みやシーンに合わせてお選びください。

■クリスマスケーキ販売概要

【場所】伊豆今井浜東急ホテル 1F ティールラウンジ「フローラ」

【予約受付】2023年11月1日(水)～12月20日(水)まで ※完売になり次第、販売終了

レストラン予約 TEL: 0558-32-2850 (受付時間 10:00～17:00)

【引渡日時】2022年12月23日(土)～12月25日(月) 10:00～17:00

【詳細ページ】<https://bit.ly/3n1dptr>

Scan me



クリスマスケーキの詳細は次葉
※断面のイラスト付き

※写真はイメージです。

※料金表示には消費税8%が含まれております。

※仕入れの状況により、オーナメントや一部内容が変更になる場合がございます。

■伊豆今井浜東急ホテル

所在地: 〒413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高今井 35-1

開業日: 1988年4月21日

アクセス: 電車 伊豆急行「今井浜海岸」駅から徒歩約3分

車 新東名高速道路「沼津長泉IC」より、伊豆縦貫道を経て約75分

駐車場: 93台(無料)

施設: 客室134室、レストラン(フレンチ・日本料理・鉄板焼)、ラウンジ、ブックカフェ、テントサウナ、温泉大浴場、屋外プール(夏季のみ営業)

TEL: 0558-32-0109

公式WEBサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/>



■本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆さま)は下記宛にお願いいたします

株式会社 伊豆今井浜東急ホテル
販売促進: 佐藤

TEL: 0558-32-0109

FAX: 0558-32-1668

E-mail: m.sato@tokyuhotels.co.jp

[お問い合わせ・お申し込み]

Tel. 0558-32-0109

〒413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高今井35-1

www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/

 伊豆今井浜 東急ホテル

[交通のご案内]

電車

伊豆急行「線り子号」

東 沼津 2時間30分

伊豆急行 伊豆急行

沼津 沼津

伊豆急行 伊豆急行

沼津 沼津

伊豆急行 伊豆急行

沼津 沼津

伊豆急行 伊豆急行

沼津 沼津

伊豆急行 伊豆急行

沼津 沼津

伊豆急行 伊豆急行

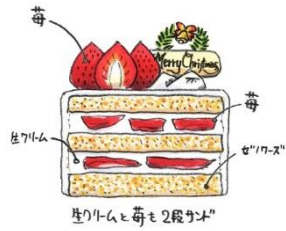
沼津 沼津

伊豆急行 伊豆急行

沼津 沼津



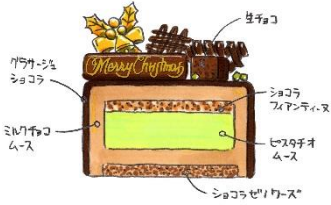
■クリスマスケーキ概要



クリスマスショートケーキ

Mサイズ 5,200円 直径約 15cm
Sサイズ 3,800円 直径 12cm
※アルコール使用

きめ細やかでしっとりとしたスポンジ生地に、パティシエが配合にこだわった2種類の生クリームと香り高い国産苺を敷き詰めました。



ガトーショコラ 50個限定

4,800円 直径約 15cm
※アルコール使用

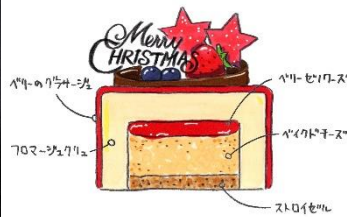
毎年売上のチョコレートムースケーキ。今年は濃厚なピスタチオクリームをミルクチョコレートで包みました。チョコレート好きな方におすすめです。



タルトモンブラン 70個限定

4,800円 直径約 16cm

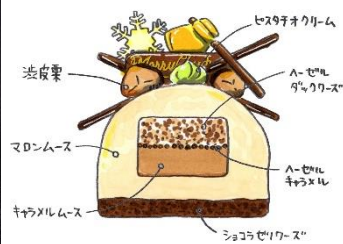
香ばしくさっくりと焼き上げたマロンタルト生地に、マロンカスタードと生クリームを乗せました。トップには和菓子のモンブランクリームをたっぷり絞った贅沢なケーキです。



ガトーフロマージュ

4,800円 約 15cm

オレンジストロイゼルとベリーソース入りのバイクドチーズケーキを、レアチーズケーキで包みました。2種類のチーズケーキが楽しめる、華やかなルージュが特徴のケーキです。



ブッシュ・キャラメル・マロン

4,800円 約 16cm

キャラメルと和菓子のハーモニーが風味豊かなムースケーキ。蕩けるような滑らかさの中に、ヘーゼルナッツのダックワーズがアクセントとなります。トップにはピスタチオクリームを飾った新作ケーキです。

以上