

NEWS RELEASE

報道関係各位

2025 年 11 月 27 日
株式会社ラスイート

《ル・パン神戸北野の冬フェア》 冬を愉しむ限定スイーツを 12 月 1 日から販売開始！



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド（総支配人：檜山 和司 所在地：神戸市中央区）直営の「ル・パン神戸北野」は 12 月 1 日から、冬を愉しむ期間限定スイーツを販売します。ドイツの伝統菓子をル・パン風にアレンジした「フォレノワール」や、「安富ゆずと文旦のサヴァラン」など、この時季ならではの食材を使用した贅沢なスイーツ 4 種をご用意しました。冬のくつろぎのひとときに、ル・パンのスイーツをお愉しみください。

■ル・パン 冬フェア

期間	2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 2 月 28 日（土）
商品	○フォレノワール 800 円（税込 864 円） ○安富ゆずと文旦のサヴァラン 880 円（税込 950 円） ○タルト ヴァニージュ ノワゼット 850 円（税込 918 円） ○コーヒーとマスカルポーネチーズのガトー 800 円（税込 864 円）
販売場所	ル・パン総本店 ル・パン神戸北野 本店 ル・パン神戸北野 伊丹空港店 ル・パン神戸北野 関西国際空港店 ラウンジ&バー グラン・ブルー 伊丹空港店

※税込価格はテイクアウト時の料金です。店舗によって、販売価格が異なる場合があります。

■冬フェア限定ラインナップ



○フォレノワール

ドイツの伝統菓子フォレノワールをル・パン風にアレンジした一品です。チョコレートのムース、チェリーの洋酒漬けを入れたキルシュ酒風味のパバロワ、チョコレート生地を重ねました。洋酒の風味が広がる大人向けのスイーツです。

アルコールを使用しております。お酒の弱い方やお子様はお控えください。



○安富ゆずと文旦のサヴァラン

安富ゆずのクリームとジュレを重ね、その中にオレンジリキュールの利いたシロップを染み込ませたサヴァラン生地を合わせました。さわやかな酸味の文旦、ゆず風味のホワイトチョコレートクリームと共に召し上がりください。

アルコールを使用しております。お酒の弱い方やお子様はお控えください。



○タルト ヴァニニュー ノワゼット

タルトに塩キャラメルとヘーゼルナッツを詰め、マダガスカル産バニラの香るくちどけの良いムースとクリームを合わせました。ほどよい甘さと香ばしさが引き立つ一品です。



○コーヒーとマスカルポーネチーズのガトー

コーヒーとマルサラ酒で香りづけしたシロップを染み込ませたアーモンド生地に、マスカルポーネチーズのムース、コーヒーのクリーム、ガナッシュを重ねました。

<クリスマスケーキのご予約を好評受付中！>

「ル・パン神戸北野」のクリスマスケーキが3年ぶりに復活。人気の「ノエル・フレーズ」をはじめとした上質で華やぎにあふれたクリスマスセレクションが、大切な人と過ごす特別なひとときを彩ります。クリスマスケーキのご予約は12月14日まで。ル・パン総本店では店頭販売もいたします。また、12月1日から「クリスマス シュトーレン」をル・パン各店舗の店頭限定で販売いたします。



◆関連 URL：(冬フェア) <https://www.l-s.jp/lepan/event-fair/winter2025/index.html>

(クリスマスケーキ) <https://www.l-s.jp/lepan/event-fair/christmas2025/>

◆お客様のお問い合わせ先：ル・パン総本店 TEL：078-391-7777

《本件に関するお問い合わせ》 株式会社ラスイート 企画広報部 道 幸穂 (DOH Yukiho)

TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp