

クリスマスケーキ&オードブル

ご予約
受付中

今年1年間の感謝の想いを込めて、鹿児島サンロイヤルホテルのパティシエが心を込めて作ったケーキと、自慢のオードブルでクリスマスを楽しみませんか。

ご予約期間 **12月21日(月)まで** お渡し日 **12月22日(火)~25日(金)**

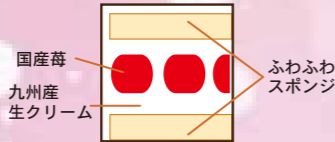
1 生クリームデコレーションケーキ

限定
200台

限定
50台



ふわふわのスポンジと国産苺、甘過ぎず口どけの良い九州産生クリームをたっぷり使ったケーキです。



4号 税込 2,300円
(直径約12cm)

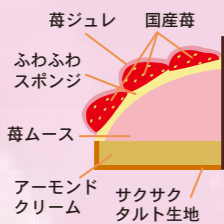
6号 税込 4,200円
(直径約18cm)

2 苺タルト

限定
150台

税込 2,300円 (直径約12cm)

サクサクのタルト生地と風味豊かなアーモンドクリームと一緒に焼き上げ、苺クリーム、フレッシュな国産苺、苺ジュレをトッピングした、苺づくしのかわいいタルトです。

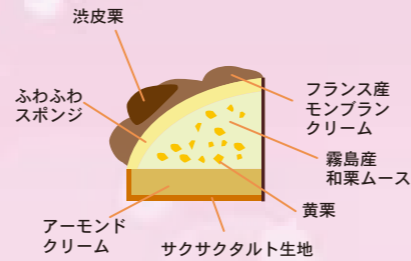


3 モンブランタルト

限定
60台

税込 2,300円 (直径約12cm)

フランス産洗皮栗のクリームと霧島産和栗のムースの2種類の味わいを楽しめるモンブランに、香ばしく焼き上げたタルトを合わせました。

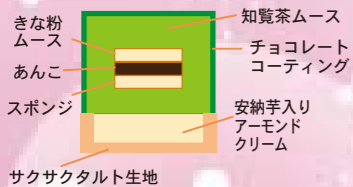


4 知覧茶ムース

限定
60台

税込 2,300円 (直径約12cm)

知覧茶を使ったムースの中に、きな粉ムースとあんこを重ね入れ、土台のタルトは安納芋入りアーモンドクリームと一緒に風味豊かに焼き上げました。和のテイストを組み合わせたケーキです。

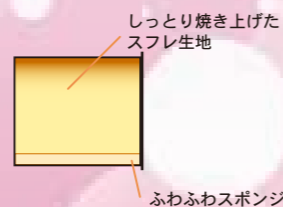


5 スフレチーズケーキ

限定
60台

税込 2,300円 (直径約12cm)

低温でじっくり焼きあげたスフレチーズケーキは、北海道とフランス産のクリームチーズ、かくし味にカマンベールとフランス産の塩を使用しました。チーズ好きのあなたにはたまらない一品です。



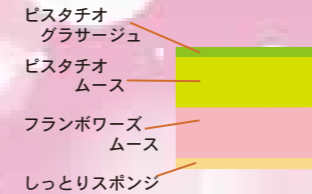
6 ピスタチオとフランボワーズムース

限定
60台

新商品

税込 2,300円 (縦約11.5cm×横約15cm)

甘酸っぱいフランボワーズムースにイタリア産ピスタチオを使ったムースを重ね、赤と緑のクリスマスカラーの色鮮やかなケーキに仕上げました。

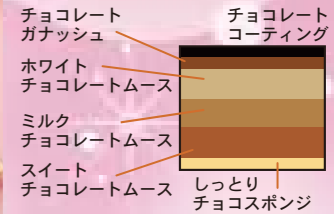


7 トロワ

限定
160台

税込 2,300円 (縦約11.5cm×横約15cm)

スイート、ミルク、ホワイト、3種類のチョコレートを贅沢に使った、チョコレート好きにはたまらない一品です。

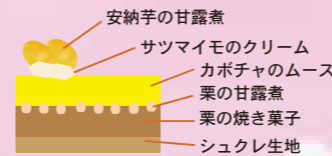


8 ムース ポティロン

限定
60台

税込 2,300円 (縦約11.5cm×横約15cm)

しっとりと焼き上げた栗の焼き菓子の上に、カボチャ(フランス語でポティロン)のムースを重ね、サツマイモのクリームと安納芋の甘露煮で仕上げました。



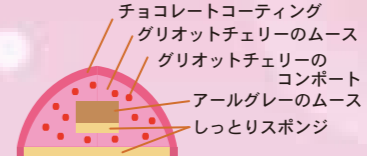
9 グリオットとアールグレイのガトー

限定
60台

新商品

税込 2,300円 (縦約8cm×横約18cm)

グリオットチェリーを酸味を抑えて上品な甘さのムースにし、風味豊かなアールグレイのムースと合わせました。

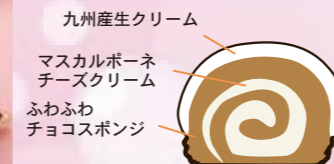


10 ブッシュ・ド・ノエル【ティラミス】

限定
60台

税込 2,300円 (縦約9cm×横約16cm)

ホロ苦いコーヒー風味のシロップを加えたふわふわのチョコスポンジにマスカルポーネチーズクリームを合わせた大人のロールケーキです。

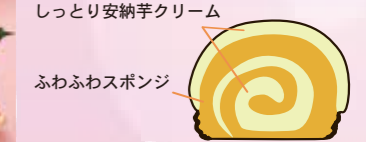


11 ブッシュ・ド・ノエル【安納芋】

限定
60台

税込 2,300円 (縦約9cm×横約16cm)

熟成させ甘みを引き出しじっくりと焼き上げた安納芋のペーストと生クリームで作ったしっとりとしたクリームをふわふわのロール生地に合わせました。



12 クリスマスオードブル

限定
50個

税込 5,400円 (直径38cm 約4人前)

ホテル自慢のローストビーフなど10品目が入った皆様で楽しむクリスマスにぴったりのオードブル。ご自宅にしながらホテルの味を楽しんでいただけるよう、料理長オススメの料理を盛り込みました。

- ★ローストチキン
- ★ローストビーフ
- ★エビのカクテル
- ★スモークサーモン
- ★豚ヒレカツ
- ★骨付きウィンナー
- ★鶏のマリネ
- ★スモークチーズ
- ★マーブルチーズ
- ★生ハムのサラダ



毎年ご好評につき、お早めのご予約をおすすめいたします。

※写真はイメージです。ケーキの装飾は変更になる場合がございます。※お申込書は裏面にございます。