

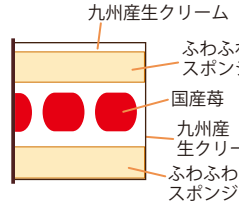
1 生クリームデコレーションケーキ  
スクエア

(縦約 10.5cm× 横約 11.5cm)

税込 2,900円



人気 No.1 の生クリームデコレーションケーキ。切り分けやすい四角形(スクエア)でご用意しました。



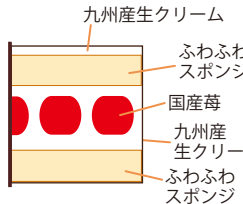
2 生クリームデコレーションケーキ  
5号

(直径約15cm)

税込 3,900円



人気 No.1 の生クリームデコレーションケーキを4〜5名用の中間サイズで作りました。



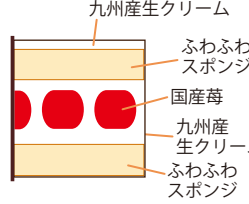
3 生クリームデコレーションケーキ  
6号

(直径約18cm)

税込 4,900円



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と使いました。大人気で楽しめる6号サイズのケーキです。



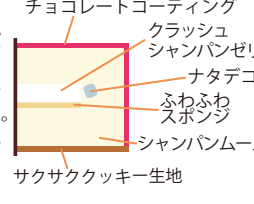
8 ノエルシャンパーニュ

(直径約12cm)

税込 2,900円



アルコール分をしっかりとばして作ったシャンパンのムースにシャンパンのゼリーを閉込め爽やかなケーキに仕上げました。ナタデココの食感もうれしい一品。



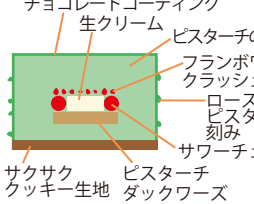
9 ノエルピスターシュ

(直径約12cm)

税込 2,900円



イタリア産のピスターチペーストでコクのあるムースを作り、アクセントに甘酸っぱいサワーチェリーとフランボワーズを入れて、生クリームで味を調えました。



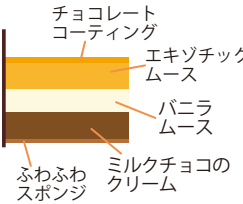
10 ノエルエキゾチック

(縦約 11.5cm× 横約 16cm)

税込 2,900円



パイン・マンゴー・パッションを使用したエキゾチックビューレで爽やかなムースを作り、バニラムースとミルクチョコのクリームを3層に仕上げた贅沢なケーキです。



4 イチゴタルト

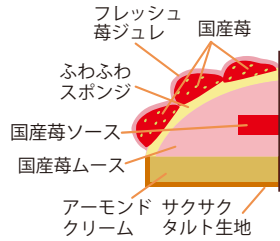
(直径約12cm)

リニューアル

税込 3,400円



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、軽い苺ムースで甘酸っぱい苺ソースを閉込め苺をトッピングした苺づくしのタルトです。



5 モンブラン

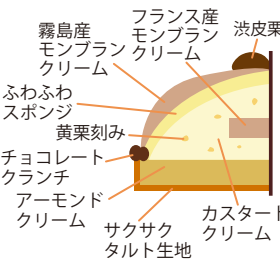
(直径約 12cm)

リニューアル

税込 3,400円



霧島産の渋皮栗を使ったなめらかでコクのあるモンブランクリームでカスタードクリームを覆い、さらにフランス産モンブランクリームを閉込めた贅沢なタルトです。



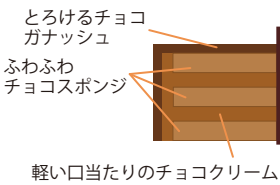
6 ザッハ

(直径約 12cm)

税込 3,100円



しっとりふわふわのチョコスポンジとコクのあるチョコクリームを国産のチョコレートを使用したガナッシュでコーティングした、シンプルながらチョコの風味をふんだんに楽しめるケーキです。



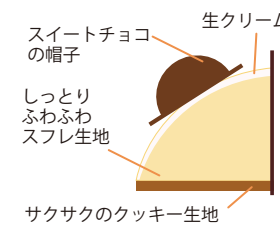
7 スフレスノーマン

(直径約 12cm)

税込 2,900円



北海道十勝産のクリームチーズをふんだんに使い、ふわふわしっとり焼き上げたドーム状のスフレを雪ダルマ風に仕上げました。土台はサクサクのクッキー生地でアクセントを効かせました。



11 フライドチキン 4 本入

限定 80個

税込 2,300円



鶏のもも肉を美味しく揚げました。クリスマスに欠かせない骨付きチキンの4本セットです。

※こちらの商品は 12 時以降のお渡しとなります。

12 ローストチキン丸鶏

限定 60個

税込 2,600円



鶏を丸ごとローストしました。料理長が焼き方にこだわり、ジューシーに仕上げた特製のローストチキンです。

※こちらの商品は 12 時以降のお渡しとなります。

13 ローストビーフとソーセージ

限定 50個

税込 3,000円



厚切りのローストビーフ4枚(約220g、ソース付)にバジルソーセージ4個を添えた、料理長おすすめの商品です。

※こちらの商品は 12 時以降のお渡しとなります。

14 クリスマスオードブル

税込 6,500円

(30cm×30cm、約4人前)



ホテル自慢のローストビーフなど 13 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。

- ★タンドリーチキン
- ★ローストビーフ
- ★黒豚ウィンナー
- ★ミートローフ
- ★キッシュ
- ★悠然鶏のチキンナゲット
- ★チーズパイ
- ★スモークチーズ
- ★スモークサーモン
- ★海老のカクテル
- ★黒豚ベーコンのペンネサラダ
- ★生ハム
- ★ミニトマト



Merry Christmas!

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。各種限定数になり次第ご予約を締め切らせていただきます。

※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。