

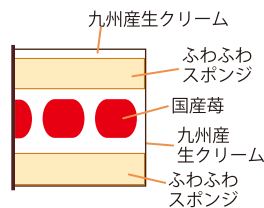
1 生クリームデコレーションケーキ
スクエア (縦約 10.5cm× 横約 11.5cm)

定番

税込 3,300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。



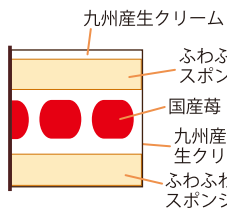
2 生クリームデコレーションケーキ
5号 (直径約15cm)

リニューアル

税込 4,400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。



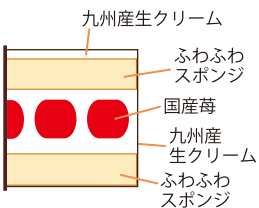
3 生クリームデコレーションケーキ
6号 (直径約18cm)

リニューアル

税込 5,400円



ふわふわのスポンジと国産苺、甘過ぎず口だけの良い九州産生クリームをたっぷり使いました。大人気で楽しめる 6 号サイズのケーキです。



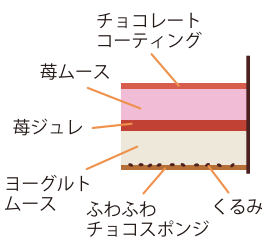
4 ノエル・フレーズ (縦約 11.5cm× 横約 16cm)

新商品

税込 3,900円



なめらかな苺ムースとヨーグルトムースの間に、甘酸っぱい苺ジュレをサンドしました。スポンジにはくるみを散らし食感をプラスしました。



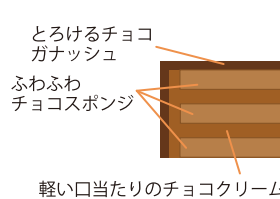
6 ザッハ (直径約 12cm)

定番

税込 3,400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。



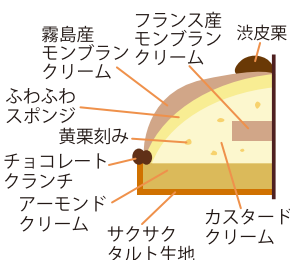
5 モンブラン (直径約 12cm)

定番

税込 3,700円



霧島産の渋皮栗を使ったなめらかな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。



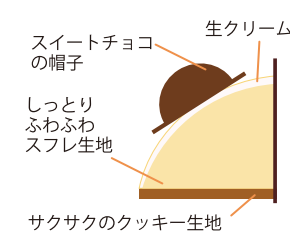
7 スフレスノーマン (直径約 12cm)

定番

税込 3,300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。



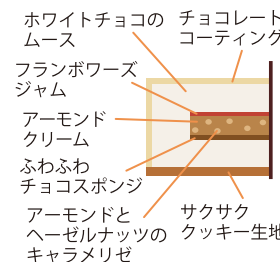
8 ホワイト X'mas ショコラ (直径約 12cm)

新商品

税込 3,400円



キャラメリゼしたナッツ入りのアーモンドクリームを軽い甘さのホワイトチョコムースで包み、爽やかなフランボワーズジャムとサクサククッキー生地がアクセントを添えるケーキに仕上げました。



9 ブッシュ・ド・ノエル (縦約 9.5cm × 横約 18cm)

新商品

税込 3,700円



爽やかなオレンジとほろ苦いショコラを組み合わせ、切り株のように仕立て上げました。聖夜を彩る、ちょっぴり大人なショコラオランジュをお楽しみください。



クリスマスに華を添えるパーティーメニュー

10 フライドチキン 4 本入



税込 2,500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。

11 ローストチキン丸鶏



税込 2,800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。

12 ローストビーフとソーセージ



税込 3,200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。

13 クリスマスオードブル 税込 6,500円



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。

- ★ローストビーフ
- ★ローストチキン 塩こうじ焼き
- ★黒豚ウィンナー
- ★モッツアレラチーズフライ
- ★炙り鶏チャーシュー
- ★ミートローフ
- ★海老のカクテル
- ★スモークサーモン
- ★スモークチーズ
- ★サラミ
- ★霧島産黒豚ベーコンのペネサダ
- ★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。