

2023年9月15日 横浜ベイホテル東急

「クリスマスケーキ」新作含む全5種が登場！

ご予約受付 2023年10月1日(日) 11:00より

お渡し期間 2023年12月21日(木)～25日(月)



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 北村 裕二)では、新作を含む全5種のクリスマスケーキをご用意し、ラウンジ「ソマーハウス」にて販売いたします。

定番人気のホテル自慢のスペシャルショートケーキ「ガトー フレーズ プルミエ」をはじめ、今年は新作として、「アルブルド ノエル ショコラ」、「サパン シャティニュー」「クーロンヌド ノエル フロマージュ」が登場いたします。アルコール不使用で、お子さまとご一緒にお楽しみいただける、クリスマスのためにご用意したモンブランや、一度に2種類のチーズケーキを味わえる“クリスマスリース”をイメージしたケーキなど、ホテルパティシエがひとつひとつ丁寧に作りいたします。

この他にも、クリスマスまで少しずつお楽しみいただく「シュトーレン」もご用意いたします。

「クリスマスケーキ」販売概要

- 場 所 : ラウンジ「ソマーハウス」(2F)
- 予約受付 : 2023年10月1日(日)11:00～12月15日(金) ※完売になり次第、終了
- 引渡日時 : 2023年12月21日(木)～12月25日(月) 11:30～19:00
※「シュトーレン」のみ 11/1 より店頭にて販売
- 内 容 : 次頁ご参照

	商品名	料金	内容
① 	ガトー フレーズ プルミエ	6,400 円	シンプルながら上品な甘さで、ホテル自慢の逸品。 中の苺が2層からなる、クリスマス限定の スペシャルなショートケーキ。 (アルコール・ナッツ不使用対応も承ります)
② 	【新作】 アルブルド ノエル シヨクラ	6,300 円	メープルシロップとマスカルポーネで作ったムースを、 アールグレイ風味のチョコレートムースで包みました。 豊かな香りが特長です。 (アルコール不使用)
③ 	【新作】 サパン シャティーニュ	6,400 円	中には、バニラとチョコレートのムース、酸味の 効いたカシスジュレと和栗のペーストの層が。 フランス産のマロンをふんだんに使用したマロン クリームで、華やかに仕上げました。 (アルコール不使用)
④ 	【新作】 クローヌド ノエル フロマーージュ	6,100 円	レアチーズとバイクドチーズを一緒に楽しめる クリスマスリースをイメージしたケーキ。濃厚な フランボワーズのクリームと、チョコレートクリーム がアクセントに。
⑤ 	シュトーレン	2,800 円	夏に漬け込んだドライフルーツとナッツを 練り込んだ、ドイツの伝統的な焼き菓子。

※社会状況により、提供時間・場所の変更が生じる場合がございます ※表示料金は、税金が含まれております
 ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます ※写真はイメージです

【お客さまのお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
 レストラン予約(10:00~19:00)
 Phone: (045) 682-2255

本件に関するお問い合わせ
横浜ベイホテル東急
 マーケティング 大山・佐竹
 Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271
 〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7