

2019年10月

広島県産 地産地消のクリスマスケーキを考案

グランドプリンスホテル広島
クリスマスケーキ 2019
広島県産ブランドいちごを使用したケーキを販売

【ご予約期間】2019年10月1日(火)～12月17日(火)

【お渡し期間】2019年12月20日(金)～25日(水)

空と海に囲まれたリゾート「グランドプリンスホテル広島」(所在地:広島市南区元宇品町 23-1 総支配人:平瀬春男)では、2019年10月1日(火)からクリスマスケーキのご予約を開始いたします。

今年はレストランランチ企画「いちごブッフェ」で夏期間に提供し好評であった広島県産ブランドいちご「タカノプリンセス」だけを使用したショートケーキ「プリンセス・クリスマスショートケーキ」を新規販売いたします。タカノプリンセスは広島県応援登録制度の認定商品で、広島県庄原市高野町で栽培され、果肉はジューシーで赤く、形はきれいな円錐形で糖度が高いのが特徴です。他2種類のケーキと合わせ、さまざまなクリスマスシーンを彩るグランドプリンスホテル広島のクリスマスケーキをお楽しみください。

① プリンセス・クリスマスショートケーキ(20台限定)

料金: ¥8,640

広島県産いちご「タカノプリンセス」だけを使用したショートケーキ。果肉はジューシーで赤く、形はきれいな円錐型で糖度が高いのが特徴のいちごをたっぷり使用しています。

② クリスマスショートケーキ

料金: ¥5,400

パティシエこだわりの北海道産の生クリームや丁寧に焼き上げたスポンジは、お子さまも食べやすくフワフワに仕上がっており、ご家族のクリスマスパーティーにおすすめです。

③ ピスタース・ショコラ・ノエル

料金: ¥5,400

ラズベリー、ピスタチオ、チョコレートのクリスマスカラーで彩るチョコレートケーキ。クリスマスカラーのプチマカロンタワーで豪華に仕上げました。おとなのクリスマスパーティーにおすすめです。



① プリンセス・クリスマスショートケーキ (イメージ)



② 右: クリスマスショートケーキ (イメージ)

③ 左: ピスタース・ショコラ・ノエル (イメージ)

【お客さまからのご予約・お問合せ】グランドプリンスホテル広島 レストラン予約係 TEL:082-505-0608

※各料金には、消費税が含まれております。 ※画像はすべてイメージです。 ※都合により日時や内容等が変更になる場合がございます。 ※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先

グランドプリンスホテル広島 事業戦略(広報担当)

TEL:082-505-0660 FAX:082-505-0653 <https://www.princehotels.co.jp/hiroshima/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。