

2019 年 10 月

函館大沼プリンスホテル

素材にこだわったホテルオリジナルクリスマスケーキ
「あまおう」を使ったクリスマスタルトが復活！

【ご予約期間】2019 年 12 月 19 日(木)まで

函館大沼プリンスホテル(所在地:北海道亀田郡七飯町西大沼温泉 支配人 春山 新悟)は、2019 年 12 月 19 日(木)まで、「あまおう苺とブルーベリーのタルト」、「ノエルモンブランショコラ」、「ノエルブラン」の 3 種のホテルオリジナルのクリスマスケーキのご予約を承っております。

2019 年のクリスマスケーキは、お客さまから復活のリクエストが多かった、「あまおう苺とブルーベリーのタルト」が登場いたします。赤くてつやが良い、糖度が高い特徴の苺「あまおう」とブルーベリーをふんだんに使用した逸品です。また、昨年人気が高かったフランス産のマロンペーストを使用したムースのクリスマスモンブランは、香り豊かなビターチョコレートを包み込んで大人のケーキらしさを充実した「ノエルモンブランショコラ」で販売いたします。ふわふわのスポンジに甘い苺と生クリームを使った「ノエルブラン」はファミリーにおすすめのケーキです。

2019 年のクリスマスパーティーはホテルオリジナルクリスマスケーキで彩りを加えてお楽しみください。

◆ホテルオリジナルクリスマスケーキ販売概要



あまおう苺とブルーベリーのタルト

【数量限定】30 台

【サイズ】直径 18cm

【料 金】¥5,500



ノエルモンブランショコラ

【数量限定】50 台

【サイズ】直径 15cm

【料 金】¥4,300



ノエル ブラン

【数量限定】120 台

【サイズ】直径 15cm

【料 金】¥4,000

【ご予約受付期間】2019 年 12 月 19 日(木)3:00P.M.まで

【お渡し期間・時間】2019 年 12 月 22 日(日)～25 日(水) 12:00NOON～5:00P.M.

【お渡し場所】メインダイニングルーム (1F)

【お客さまからのお問合せ先】クリスマスケーキ予約係 TEL: 0138-67-1114 (受付時間 10:00A.M.～5:00P.M.)

※料金には消費税が含まれております。

※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)のあるお客さまは、係りにお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューが変更する場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

函館大沼プリンスホテル ホテル営業

TEL:0138-67-1115 FAX:0138-67-3660 <https://www.princehotels.co.jp/hakodate/>