

クリスマスケーキ
ご予約について

予約受付期間・2021年10月7日(金)・12月19日(日)

[SEIBU PRINCE CLUB会員さま先行予約]
2021年10月1日(金)より受付開始

お渡し期間・2021年12月21日(火)～25日(土) 11:00 A.M.～7:00 P.M.

お渡し場所・タワー2階 特設カウンター

三段重
おせち料理

数量限定

予約受付期間・2021年10月1日(金)・12月25日(土)

お渡し期間・2021年12月31日(金) 10:00 A.M.～5:00 P.M.

お渡し場所・国際館パミール2階 特設カウンター



福 Fuku

¥39,420

4名さま用 (27×27cm×3段)



松風 Matsukaze

¥24,300

3名さま用 (19.5×19.5cm×3段)

クリスマスケーキ・おせち料理のお問合せ・ご予約

[レストラン予約係] TEL:011-241-1251 (10:00 A.M.～6:00 P.M.)

※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。
※写真はイメージです。 ※料金には消費税が含まれております。

SEIBU PRINCE CLUBへの会員登録はこちらから
公式アプリのご利用がおすすめです



Prince Hotel
Sapporo

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

2021

SAPPORO PRINCE HOTEL
CHRISTMAS CAKE



札幌プリンスホテル
www.princehotels.co.jp/sapporo/

〒060-8615 札幌市中央区南2条西11丁目
TEL:011-241-1111 FAX:011-241-8262
地下鉄東西線西11丁目駅2番出口より徒歩約3分



21092MAUHI

TSUNAGU
～つなぐ～

シェフパティシエスベシヤル

クロヌ ドゥ ノエル

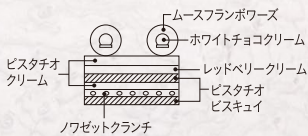
COURONNE DE NOEL

数量
限定

約25cm ¥12,000

SEIBU PRINCE CLUB会員 ¥10,800

ピスタチオのビスキュイにノワゼットクランチ、
キリッシュ風味のピスタチオクリーム、
レッドベリークリームを重ねています。
ホワイトチョコ入りラズベリームースを、
オーナメントのように真ん丸に仕上げ、
TSUNAGU〜つなぐ〜のテーマから輪を描き、
真っ赤なクリスマスリースに見立てました。



あまおうのいちごタルト

STRAWBERRY TART

18cm ¥5,900

SEIBU PRINCE CLUB会員 ¥5,310

甘みと酸味のバランスが良い「あまおう」と、北海道産バターを
たっぷり使用したタルトのハーモニーをお楽しみください。



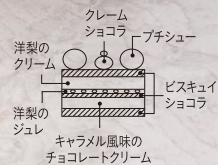
ショコラ ポワール

CHOCOLATE POIRE

18×12cm ¥5,600

SEIBU PRINCE CLUB会員 ¥5,040

キャラメル風味のショコラと、
トンカ風味の洋なしのクリーム、洋なしのジュレを重ね、
キャラメル風味のプチシューをトッピングしました。



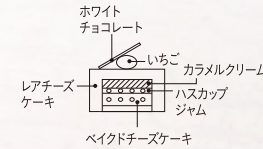
雪の花

SNOW FLOWER

18cm ¥5,600

SEIBU PRINCE CLUB会員 ¥5,040

2021年6月に札幌プリンスホテルで開催した、
「第31回プリンスホテル料理コンクール 北海道エリア決勝大会」の製菓部門優勝作品をクリスマスケーキにアレンジ。
優しい甘味と酸味のある、さらべつチーズ工房のフレッシュタイプチーズ「スノーホワイト」を使用。
十勝ワインで煮たクランベリーやくるみの入ったバイクドチーズケーキと、レアチーズケーキに、
北海道産ハスカップとラズベリーのジュレをサンドしました。



シュトーレン

STOLLEN

20cm ¥2,900

SEIBU PRINCE CLUB会員 ¥2,610

洋酒に漬けたオレンジやレーズン等のドライフルーツや、
バター、くるみを生地に残り込み焼き上げた、
ドイツ伝統のクリスマス菓子です。



ノエルブラン

NOEL BLANC

15cm ¥4,600 SEIBU PRINCE CLUB会員 ¥4,140

18cm ¥5,700 SEIBU PRINCE CLUB会員 ¥5,130

2層のスポンジにいちごをサンドし、北海道産の
生クリームをふんだんに使用した定番ケーキです。

