

2021年10月

大切なひとたちと過ごす、おうち時間を華やかに演出します。

札幌プリンスホテル

今年のクリスマスは北海道産の食材を使用したケーキで地元の魅力を再発見！
生産者とホテルのお客さまがつながる新作クリスマスケーキを販売

2021年10月7日(木)より予約受付開始

札幌プリンスホテル(所在地:札幌市中央区南2条西11丁目、総支配人:寺本貢士)は、2021年クリスマスケーキの予約を10月7日(木)より受付を開始いたします。

札幌プリンスホテルは、コロナの影響を受ける生産者を応援し、地域の方々に改めて食材の魅力を発信するため、地元食材を積極的に使うよう取り組んでおります。今年のクリスマスケーキ「雪の花」は、シェフ自らが、北海道河西郡更別村に出向き、生産者の食材に対する思い入れを共有したうえでさらべつチーズ工房の「スノーホワイト」を使用することになりました。そのほか、十勝ワインで煮たクランベリーなども使用し、シェフこだわりの北海道食材を使用しております。

さらにこの「雪の花」は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した逸品となっております。

また、シェフパティシエ石川孝之のスペシャルケーキ「クロンヌ ドゥ ノエル」は、オーナメントのように真ん丸に仕上げたラズベリームースを、「TSUNAGU〜つなぐ〜」というテーマから人と人がつながる輪をイメージし、真っ赤なクリスマスリースに見立てました。

札幌プリンスホテルでは、これからも魅力ある北海道産地元食材を探し続け、積極的に使用し、北海道の食の魅力の発信に貢献してまいります。



「雪の花」(数量限定)

優しい甘味と酸味のある「さらべつチーズ工房」のスノーホワイトを使用。クランベリーやくるみの入ったベ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。

サイズ:18cm(直径)

料金:¥5,600

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
札幌プリンスホテル 事業戦略
TEL:011-241-1114 FAX:011-271-6647

2021 クリスマスケーキ 概要

【予約受付】 2021年10月7日(木)～12月19日(日)まで

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

【お渡し場所】 タワー2階 特設カウンター

【お客さまからのご予約・お問合せ】

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

<https://www.princehotels.co.jp/sapporo/facility/christmascake2021/>

その他のクリスマスケーキ



シェフパティシエ石川孝之のスペシャルケーキ
「クロナヌ ドゥ ノエル」(数量限定)

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クリスマス
リースに見立てました。

サイズ:約 25cm×約 25cm

料 金:¥12,000



「ショコラ ポワール」

サイズ:18cm×12cm

料 金:¥5,600



「あまおうのいちごタルト」

サイズ:18cm(直径)

料 金:¥5,900



「ノエルブラン」

サイズ:15cm(直径)

料 金:¥4,600

サイズ:18cm(直径)

料 金:¥5,700

※上記内容は、リース時点(10月4日)の情報であり、営業内容等が変更になる場合がございます。※画像はイメージです。

※料金には、消費税が含まれております。※数に限りがございますのでお早めにご予約ください。

※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。

※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。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。