

2017 年 11 月

函館大沼プリンスホテル
パティシエがこだわる厳選素材を使った
ホテルオリジナルクリスマスケーキを販売

【ご予約期間】2017 年 12 月 20 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、2017 年 12 月 20 日(木)まで、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。

2017 年のクリスマスケーキは、パティシエがこだわりの厳選素材を使ったおとな向け「クリスマス ショコラ」、豊富なデコレーションを施し、見た目で楽しめるフォトジェニックな女性向け「ティラミス ノエル」、ふわふわのスポンジにこども達が大好きな甘い苺と生クリームを使ったファミリー向けの「ノエル ブラン」の全 3 種類をご用意いたしました。2017 年のクリスマスパーティーはホテルオリジナルのクリスマスケーキで彩りを加えてお楽しみください。

■クリスマス ショコラ(15cm)



カリブ諸島のカカオを使用した特有の豊かな風味と、アーモンドなどのローストナッツを思わせる香ばしさをチョコレート「カライブ」を使った、おとなのクリスマスケーキです。

【料 金】 ¥4,500

※数量限定 20 個

■ティラミス ノエル



コーヒー風味のロールケーキを切り株に見立て、豊富なデコレーションで飾った遊び心いっぱい SNS 映えするクリスマスケーキです。

【料 金】 ¥4,000

※数量限定 20 個

■ノエル ブラン(15cm)



しっとり、ふわふわスポンジにこども達が大好きな苺と生クリームの甘さ広がるおすすめのクリスマスケーキです。

【料 金】 ¥3,800

◆ホテルオリジナルクリスマスケーキ販売概要

【ご予約受付期間】 2017 年 12 月 20 日(水)3:00P.M.まで

【お渡し期間・時間】 2017 年 12 月 23 日(土・祝)～25 日(月) 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】 0138-67-1114 クリスマスケーキ予約係まで(受付時間 10:00A.M.～5:00P.M.)

※料金には消費税を含んでおります。

※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 営業1

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