



華やかな装いと上品な味わい!
ホテルパティシエの技と感性が光る
クリスマスケーキセレクションの予約スタート!
パティスリー城山
予約期間:2018年10月1日(月)~12月15日(土)

SHIROYAMA HOTEL kagoshima (鹿児島市 代表取締役社長 東 清三郎) は、2018年10月1日(月)~12月15日(土)クリスマスケーキの予約を承ります。

見た目の美しさと上品な味わいに定評があり、早い時期に完売になる人気商品。城山グループ創業70周年を迎えた今年、「伝統を見つめ直して、お客様の笑顔のためによりおいしいものを」という思いから、フランス菓子のクラシカルなスタイルを取り入れています。



【商品内容/料金は全て税込です】



ノエル デコレーション 4,400円 直径18cm 限定300台

毎年大人気のショートケーキ。今年はケーキの中央にリースとツリーをデザインし、装いあらたに登場です。甘酸っぱいフランボワーズシロップをしみ込ませたしっとりスポンジでイチゴクリームをサンドしました。



タルト モンブラン 4,200円 直径18cm 限定300台

オリジナルのブレンドで作ったモンブランクリームを使用した、モンブラン好きも納得のノエル。マロンの贅沢な甘さとカシスの酸味は格別です。



知覧茶 ティラミス 3,800円 長さ18cm 限定300台

当ホテルの人気商品「知覧茶ジャム」と同じ知覧茶を使用したクリスマスケーキ。マスカルポーネと知覧茶のハーモニーが愉しめます。



バリ・プレスト 3,800 円 直径 16 cm 限定 300 台

自転車の車輪を模したフランス伝統菓子。シュー生地にカスタードクリームとピスタチオクリーム、イチゴのジャムをサンドし、色鮮やかに、味わいはさわやかに仕上げました。



ビュッシュ・ド・ノエル 3,800 円 長さ 19 cm 限定 200 台

切り株の形をしたビュッシュ・ド・ノエル。当ホテルのヴァレンタインでも人気の生チョコをチョコレート生地で包み込みました。どなたでも食べやすい味わいです。

※この他、ショートケーキのクリスマス特大バージョン、プレミアムノエル 2018(25×25 cm 20,000 円 税込)も限定 10 台でご予約を承ります。

【予約の詳細】

●ご予約期間

10月1日(月)～12月15日(土)

※完売になり次第締め切らせていただきます。

●予約方法

お電話か店頭にて。

[TEL:099-224-2211](tel:099-224-2211)(代表)

●お渡し期間

12月22日(土)～25日(火)のご希望の日にお渡しいたします。

※各日 10:00～20:00

◇早めの予約でおトクに

11月30日(金)までにご予約のお客様は
10%OFF になります。

■本リリースに関するお問い合わせ先

SHIROYAMA HOTEL kagoshima 〒890-8586 鹿児島市新照院町 41-1

営業企画部 寺田隆輝 TEL : 099-224-2212 FAX : 099-224-6686

E-mail : terada@shiroyama-g.co.jp