



特別な日にはホテルメイドのクリスマスケーキ

「クリスマスケーキセレクション 2019」のご案内

【予約期間】～2019年12月15日(日)まで 【お渡し】2019年12月23日(月)～25日(水)

SHIROYAMA HOTEL kagoshima(鹿児島市/城山観光株式会社 代表取締役社長:東 清三郎)では、「クリスマスケーキセレクション 2019」として、特別なクリスマスの日を彩るホテルメイドのクリスマスケーキをご用意いたしました。

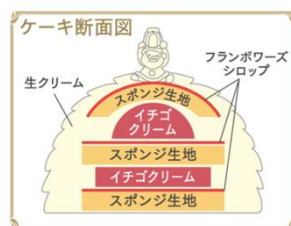
■サンタドーム ¥4,600(税別) ※要予約

甘酸っぱさがアクセントのフランボワーズを染み込ませたスポンジに、イチゴクリームとフランボワーズシロップを挟んだベリー風味をしっかりと感じる味わい。毎年お客様より好評をいただいているSHIROYAMAの王道ケーキです。

【特定原材料】 乳・卵・小麦

【サイズ】 直径約16cm 【限定数】 300

※ご好評につき完売致しました



■ショコラ・ド・ビュッシュ ¥4,000(税別) ※要予約

切り株をイメージしたデコレーションのチョコレートケーキです。ミルクチョコのムースにカシスクリーム、栗のクリームを合わせ、すっきりとした味わいに。側面の刻んだカカオ、ココナッツ、ピスタチオ、チョコレートのザクザクとした食感がお口の中に広がります。

【特定原材料】 乳・卵・小麦

【サイズ】 直径約16cm 【限定数】 350



■タルト・ファヴァール“あまおう” ¥4,400(税別) ※要予約

クリスマスリースをイメージしたケーキを飾るのは、イチゴ、カシス、フランボワーズ、ピスタチオ、アプリコット、チーズ、パッションフルーツのぷるんとした食感が楽しいムースとあまおう苺。ケーキの切り方で色々な味が楽しめます。

【特定原材料】 乳・卵・小麦

【サイズ】 直径約18cm 【限定数】 300



<店頭販売限定商品>

■CHRISTMAS SWEETS もみの木ショコラ ¥2,300～(税別) ※予約不要

クリスマスまでの間はディスプレイとして、クリスマス当日は全てお召しあがり頂けます。



<販売期間> 12月25日(水)まで

<販売場所> メゾンドファヴァール(1階)

【特定原材料】乳

【サイズ】約13cm×13cm×高さ13cm

<クリスマスケーキセレクション 2019 概要>

- お申込期間: 2019年12月15日(日)まで【要予約】※もみの木ショコラは予約不要
※数量限定販売のため、限定数に達し次第申込終了となります。
- お渡し期間 2019年12月23日(月)～12月25日(水)
- 受け渡し場所 メゾンドファヴァール(1階)
※来館でのお受け取りとなります。※配送等を行っておりません。
- 受け渡し時間 11:00～18:00 ※お持ち帰りのお時間は、2時間を目安にお願いいたします。
- ご予約・お問い合わせ SHIROYAMA HOTEL kagoshima 099-224-2211(代表)

<本リリースに関する報道関係者様からのお問い合わせ先>

SHIROYAMA HOTEL kagoshima 企画広報部 担当:岩本

TEL:099-224-2212 E-mail:iwamoto@shiroyama-g.co.jp

PR事務局 (株)トランスミッション 担当:菅森

Mobil:090-8851-8830/TEL:03-6802-8048/FAX:03-6802-8239/E-mail:smasumi@rr.ij4u.or.jp