



Pastry Chef

SHIROYAMA HOTEL kagoshima

シェフパティシエ 佐藤 弘和

素材に対してまじめに向き合い、本質を極めていきたい。
おいしいお菓子でお客様を笑顔にしたい。
そんな思いとともに SHIROYAMA HOTEL kagoshima の伝統と格式を
ふまえた、ひとつずつ丁寧なお菓子づくりをモットーにしています。

- Profile -

1980 年帝国ホテルを皮切りに、葉山ホテル 音羽ノ森、横浜ベイシェラ
トン ホテル&タワーズ、ヒルトン小田原リゾート&スパにて、シェフ
パティシエを歴任。

2023 年、SHIROYAMA HOEL kagoshima シェフパティシエに就任。

申込方法

1. 別紙の注文書・お客様控え（商品引換券）両方に必要事項をご記入ください。
2. お名前は必ずフルネームでお申し込み願います。
（フリガナ必須）
3. 電話番号は日中連絡がとれる番号をご記入ください。
4. 予約日、受取時間、支払方法を必ずご記入ください。
5. 受取時、商品引換券が必要になりますので、必ずお持ちください。
（※ホテル公式ホームページよりお申し込みの方は不要）

ホテル公式ホームページからも
お申し込みいただけます。



SHIROYAMA HOTEL kagoshima 検索

ろうそくと持ち帰り用紙袋のご案内

ろうそく（5本入） ¥33

ろうそくが必要な場合は申し込み書にご記入ください。また、紙袋についてはお付けしますので、お引き取りの際お申し出ください。

支払方法

1. 事前入金
・メゾンドファヴール店頭へ来店、レジにてお支払い
・ホテル公式ホームページによるご予約時のクレジット決済
2. 当日商品引き取り時のお支払い

割引特典

早割&事前入金特典 11/30(月)までにお申し込み並びに
ご入金いただきますと5%割引
（ロウソクは対象外です）

受渡方法

- ケーキ・クリスマス商品の特別受渡会場をご準備いたします。
（会場につきましては、ホームページ掲載、当日ホテル玄関に掲示いたします）
- 受取時間
▶ 第一部 / 11:00~12:00 ▶ 第二部 / 15:00~16:00

Maison de
Faveur

CHRISTMAS SELECTION2026

Merry Christmas

早割
&
事前入金特典
11/30^①までに
申し込み並びに
ご入金いただきますと
5%割引



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

お問い合わせ・ご予約は

【予約デスク】
9:00~18:00

0570-07-4680

| 公式 HP | www.shiroyama-g.co.jp



shiroyama_hotel_kagoshima



@shiroyamahotelkagoshima



@shiroyama



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

お申し込み期間

お渡し期間

12/15(火)まで 12/23(水)~12/25(金)

A SHIROYAMAスペシャルショート
ホワイトスノー

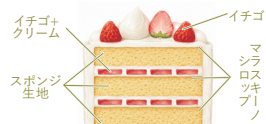
阿蘇の自然豊かな風土が生み出した、質と鮮度にこだわった生乳。その生乳を使って作られた極上の生クリームでシェフパティシエがホテルのショートケーキに思いを込めて作りました。深いコクとキレのある味わいに、王道ケーキの神髄があります。素材の良さを生かし、本質を極めたこだわりのケーキでクリスマスの聖夜を彩ります。

サイズ(5号) / 直径 約15cm

¥5,400 (要冷蔵)

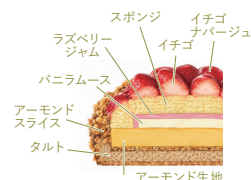
早割料金 ¥5,130

特定原材料 乳 卵 小麦



B イチゴのルージュタルト

イチゴが主役のタルト。みずみずしいイチゴとサクサク生地のハーモニーがたまりません。毎年人気のクリスマスケーキです。



サイズ(6号) / 直径 約18cm

¥8,000 (要冷蔵)

早割料金 ¥7,600

特定原材料 乳 卵 小麦



C ラフォーレ

厚焼きダックワーズ生地に薄くオレンジジュレを敷き、紅茶風味のマロンムースに木目調のビスキージョコンドでデコレーションしました。

サイズ(5号) / 直径 約15cm

¥4,500 (要冷蔵)

早割料金 ¥4,275

特定原材料 乳 卵 小麦



D シシリーブッシュドノエル

クルミ入りのビスキーとミルクチョコクリームケーキの上にピスタチオ風味のパルフェ

サイズ約10cm×16cm

¥4,500 (要冷蔵)

早割料金 ¥4,275

特定原材料 乳 卵 小麦 くるみ



E 林檎と知覧紅茶のシュトレン

毎年大人気のドイツのクリスマス伝統菓子パン。カルヴァドスに漬け込んだリンゴ、数種類のフルーツ、知覧紅茶、スパイスを練り込んだ生地がアップルティーのような味わいを醸し出す、芳醇な逸品。

サイズ / 約13cm

¥1,600

早割料金 ¥1,520

特定原材料 乳 卵 小麦

F DELIキッシュ
〜ポロネーゼ&チーズフォンデュ風2種セット〜

豆乳クリームバターを使い、大豆素材を主体とした健康志向のクロワッサンを使用したオリジナルキッシュ。牛肉や鶏肉、赤ワインを使用したポロネーゼキッシュと野菜とベーコン、チーズを使用したチーズフォンデュのようなキッシュ。

サイズ / 直径 約11cm

(2個セット)

¥3,500 (要冷蔵)

早割料金 ¥3,325

特定原材料 乳 卵 小麦

