

2015年10月19日

No. 15—029

横浜ベイホテル東急

ホテルメイドクリスマスケーキ
リースをかたどった新作「ギルランド・ノエル」など5種
予約受付11月1日(日)～/販売12月19日(土)～25日(金)



1.ブッシュ・ド・ノエル
2.ギルランド・ノエル
3.アンベリール
4.ショートケーキ

横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 松田喜光)では、ホテルメイドのクリスマスケーキの予約受付を2015年11月1日(日)から開始し、12月19日(土)～25日(金)の期間、ラウンジ「ソマーハウス」にて販売します。

新作の「ギルランド・ノエル」はクリスマスリースをかたどったオリジナルケーキ。ピスタチオムースにレモンムースとラズベリーとグロゼイユのジュレを閉じ込め、程よい酸味と甘さが調和した味わいです。リースを彩る飾りはチョコレート製で、見た目にも華やかなケーキです。また、クリスマスのオーナメントをイメージした「アンベリール」は、カップルにおすすめのミニサイズの球形のケーキ。香り豊かなコーヒームースとキャラメリゼしたアーモンドがアクセントです。「ブッシュ・ド・ノエル」は、クリスマスならではの薪型のケーキ。エキゾチックなパッションやマンゴーのクリームと、キャラメリゼしたバナナをオレンジ風味のミルクチョコレートで包み込みこんだ、やさしい味わいのケーキです。この他、当ホテル開業以来の定番、甘さ控えめの上質な生クリームが自慢の「ショートケーキ」や、夏に漬け込んだドライフルーツとナッツをたっぷり使用した毎年人気の「シュトーレン」など、全5種をご用意いたします。素材の織りなすハーモニーにこだわり、一つ一つ丁寧に作り上げます。

詳細は次頁

「クリスマスケーキ」販売概要

- 場 所 : ラウンジ「ソマーハウス」(2F)
- 予約受付 : 2015年11月1日(日)～12月13日(日)
* 完売になり次第締切
- 引渡日時 : 2015年12月19日(土)～12月25日(金)
11:00～21:00
- 料 金 : ※下記ご参照 (税込)



新作:ギルランド・ノエル

	商品名	料金	内 容
1	【新作】 ギルランド・ノエル	7,500 円	クリスマスリースをかたどった、見た目にも華やかなケーキ。 甘さと酸味が調和した味わいです。
2	ショートケーキ	4,800 円	甘さ控えめのクリームと、しっとりとしたスポンジが 特徴的なイチゴのショートケーキ。
3	【新作】 ブッシュ・ド・ノエル	4,800 円	エキゾチックなパッションやマンゴーのクリームとバナナソ テーをチョコレートムースで包んだ優しい味わいのケーキ。
4	【新作】 アンベリール	4,500 円	クリスマスツリーに飾る、オーナメントをイメージした球体の ケーキ。
5	シュトーレン	1,800 円	夏に漬け込んだドライフルーツとナッツをたっぷり使用した ドイツの伝統的なケーキ。 ※11/1 より販売いたします

【お客様のお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急

ソマーハウス Phone: (045) 682-2219

本件に関するお問い合わせ

横浜ベイホテル東急

マーケティング 大山・平岡・原

Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2271

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7