

2018-017

2018年10月18日

【ホテル日航大阪】
2018 クリスマスケーキ予約受付開始

限定数 20 台のプレミアムクリスマスショートなど、クリスマスを彩る 4 種を販売。
早期予約割引もご用意。



クリスマスケーキイメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人:呉服 弘晶)は、2018年クリスマスケーキの予約受付を開始いたしました。

今年は、4種のケーキをホテル日航大阪のパストリーシェフが心を込めてご用意いたしました。クリスマス当日、クリスマス前の3連休など、大切な方と過ごす時間をホテル日航大阪のクリスマスケーキが華やかに彩ります。

中でも、限定数20台の「プレミアムクリスマスショート」(直径約21cm、10,000円)は、国産苺と生クリームをふんだんに使ってサンタクロースの顔をモチーフに贅沢に仕上げた、まさにプレミアムなケーキです。

その他、定番の「苺のクリスマスショート」(直径約15cm、4,000円)や、スポンジロールケーキをチョコレートでコーティングしたかわいらしい木株の「クリスマスノエル」(長さ17cm、4,000円)、クリスマスが来るのを指折り数えながら召し上がっていただきたい「シュトーレン」(2,500円)をご用意しております。

お渡し期間は、12月19日(水)から12月25日(火)まで、ご予約は受け取り希望日の3日前まで承ります。11月15日(木)までのご予約で15%、11月30日(金)までのご予約で10%の早期割引をご用意しております。ご予約はティラウンジ「ファウンテン」(1階)、またはホームページにて承ります。

詳細は下記をご覧ください。

【クリスマスケーキ 2018 概要】

●「プレミアムクリスマスショート」（直径約 21cm、10,000 円、消費税込み）

* 限定 20 台

たっぷりの国産苺と生クリームのサンタクロースフェイスがクリスマスパーティを盛り上げることまちがいないし。パストリーシェフ渾身のプレミアムケーキです。

●「苺のクリスマスショート」（直径約 15cm、4,000 円、消費税込み）

ふんわり焼き上げたスポンジ生地をたっぷりの生クリームで飾った定番のショートケーキです。

●「クリスマスノエル」（長さ 17cm、4,000 円、消費税込み）

スポンジロールケーキにチョコレートのコーティング。ブッシュドノエルと一味違ったかわいい木株のかたちのケーキです。

●「シュトーレン」（2,500 円、消費税込み）

ドライフルーツやナッツを練りこんで焼き上げ、バターをたっぷりなじませたドイツ伝統のクリスマス菓子です。

お渡し日：2018 年 12 月 19 日（水）～12 月 25 日（火）

予約受付：お受取希望日の 3 日前まで

早得割引：11 月 15 日（木）までのご予約で 15%

11 月 30 日（金）までのご予約で 10%

ご予約・お問い合わせ：ティーラウンジ「ファウンテン」(1 階)

直通 TEL.06-6244-1695(10:00～21:00)

*ホームページからご予約いただけます。

<https://www.hno.co.jp/restaurant/christmas-cake.html>



プレミアムクリスマスショート



苺のクリスマスショート



クリスマスノエル



シュトーレン

【ホテル日航大阪について】

開業：1982 年（昭和 57 年）9 月 4 日

所在地：542-0086 大阪市中央区西心齋橋 1-3-3

アクセス：大阪メトロ御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心齋橋」駅③号出口直結

施設紹介：地上 32 階、地下 4 階。

客室数 603 室、料飲施設 9 店舗、大小 13 の宴会場、チャペル、
エステティックサロンなどを備える総合施設。

2014 年 4 月からユニバーサル・スタジオ・ジャパンのアライアンスホテル。

ホテル日航大阪公式ホームページ <https://www.hno.co.jp>



本件に関するお問い合わせ先：

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当—^{おにむら}鬼村 知恵、^{くわの}葉野 有花
〒542-0086 大阪市中央区西心齋橋 1-3-3

直通 TEL. 06(6244)0747、直通 FAX.06(6244)0748 公式ホームページ <https://www.hno.co.jp>