

2019-025

2019年10月17日

【ホテル日航大阪】 2019 クリスマスケーキ予約受付中

限定 20 台のプレミアムクリスマスショートをはじめとした、クリスマスを彩るケーキ 4 種類を販売。



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(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人:呉服 弘晶)は、2019年クリスマスケーキの予約受付を開始いたしました。

今年も、クリスマスに華を添える 4 種類のケーキをご用意いたしました。20 台限定で販売する「プレミアムクリスマスショート」は、和三盆の優しい甘さが特徴の生地と、ふんだんに使用した国産苺と生クリーム、そしてサンタクロースフェイスのデコレーションがまさにプレミアムなショートケーキです。その他、ビターチョコレートでチョコレートムースをコーティングした「ショコラノエル」、定番の「クリスマスショート」、クリスマスを楽しみに待ちながら召し上がっていただきたいドイツ伝統の「シュトーレン」をご用意しております。

パストリーシェフが心を込めたケーキとともに、ご家族やご友人、大切な方と、思い出に残るクリスマスをお過ごしください。詳細は下記をご覧ください。

【クリスマスケーキ概要】

お渡し日 : 2019年12月19日(木)~12月25日(水)

予約受付: お受取希望日の3日前まで

お渡し場所: ホテル日航大阪 ティーラウンジ「ファウンテン」(1階)

●「プレミアムクリスマスショート」 * 限定 20 台

直径約 21cm、10,000 円(消費税別)

和三盆を使った上品な味わいの生地を、たっぷりの国産苺と生クリームでサンタクロスフェイスに飾ったパストリーシェフ渾身のプレミアムケーキです。



プレミアムクリスマスショート

●「クリスマスショート」

直径約 15cm、4,500 円(消費税別)

ふんわり焼き上げた生地に、生クリームと苺をクリスマスリースのイメージでトッピングした定番のクリスマスケーキです。



クリスマスショート

●「ショコラノエル」

長さ 12cm、4,500 円(消費税別)

ビターチョコレートでコーティングしたクリスマス版チョコレートケーキです。



ショコラノエル

●「シュトーレン」

長さ約 20cm、3,000 円(消費税別)

ドイツで古くからクリスマス指折り数えながら食べるお菓子として家庭で作られるシュトーレン。ドライフルーツやナッツを練りこんで焼き上げ、たっぷりのバターをなじませました。



シュトーレン

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)

*ホームページからもご予約いただけます。

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

【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 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

アクセス : 大阪メトロ御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅⑧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。

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 菜野 有花

〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 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>