

CHRISTMAS CAKE 2018

クリスマスケーキ 2018

一生に一度の2018年のクリスマス。

特別な一日を特別なケーキでデコレーションします。

選ぶ楽しさとともに、プレゼントする幸せを感じて頂きたい。

ホテルクオリティー3種のケーキで、

特別な方と、ご家族と、ご友人と過ごすクリスマスの一夜を演出いたします。

ANAクラウンプラザホテル岡山

A クラウンピスターシュ

¥10.000 限定10台



フランス ヴァローナ社の最高級チョコレートを使用したピスタチオのムースの中に、甘酸っぱいフランボワーズの2種類の層と濃厚な

チョコレートのクリームを組み合せました。

繊細な雪の結晶の形をしたチョコレートとフレッシュなフランボワーズを贅沢に飾り付け、クラウンプラザカラーのプラムのマカロンをアクセントにしました。

華やかにクリスマスを彩るスペシャル な一品です。





B プレミアムショートケーキ 18cm ¥6,000 限定60台 C プレミアムショートケーキ 15cm ¥4,500 限定100台

ふんわりと焼き上げたスポンジをベースに、産地まで厳選した牛乳からできた北海道産と熊本産の2種の生クリームをブレンドし、苺をたっぷりとサンドしました。

見た目も味も楽しめる、クリスマスにぴったりの特別なショートケーキです。

今年は、少し小さめの15cmのものも ご用意。ホテルテイストのケーキを少 人数でも楽しんでいただけます。





D ルージュバニーユ

¥4.000 限定60台

爽やかな苺のムースに濃厚なバニラのムースを組み合わせ、表面に 華やかなマーブル模様に仕上げたライチとフランボワーズのジュレを コーティングしました。

ベリーとバニラの絶妙なハーモニーが味わえ、クリスマスカラーの赤色が印象的な、大人から子供までお楽しみいただける優しい味わいのクリスマスケーキです。



ご予約締切日 2018.12.15 (土)まで / 12.21(金)~25(火)にホテルでのお引き渡しになります。 お申し込み・お問い合わせ Tel.086-898-2262 (宴会予約)

〈 お申込 方法 〉 申込専用用紙もしくはお電話にてお承りいたします。

〈お申込 方法 〉 お申し込み後、3日以内に指定口座までお振込み、もしくはホテルへお持ち願います。振込手数料はお客様ご負担とさせていただきます。

カードでのお支払いはご遠慮ください。ご入金をもちまして本受注とさせていただきます。

〈お申込締切日〉 お申込の締切は12月15日(土)となります。尚、ご郵送・FAXでのお申込の場合は、12月15日(土)ホテル着分までとさせていただきます。

〈お引渡し期間〉 12月21日(金)~12月25(火)午前10時~午後7時迄。ホテル特設コーナーにてお引き渡しとなります。配達は承っておりません。ご了承ください。

〈 そ の 他 〉 お申込後のキャンセル、ご返品等は一切お受けいたしかねます。各種割引対象外とさせていただきます。デコレーション等、一部内容を変更する場合がございます。