

※image Photo


ANA
CROWNE PLAZA®
 AN IHG® HOTEL
 OKAYAMA

特別な日は
 大切な人と
 プレミアムケーキで



クリスマスケーキ2019

一生に一度の2019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。

ルビープレミアム	18cm	¥8,500
ガトーフローズ	18cm	¥6,000
	15cm	¥4,500
マロンショコラ	9cm x 18cm	¥4,000

【ご予約・お問い合わせ】

宴会予約係

Tel 086-898-2262

ANAクラウンプラザホテル岡山

〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町 15-1 Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200
www.anacpokayama.com

ご予約締切日 **2019.12.15 (日)まで** / 12.21(土)~25(水)にホテルでのお引き渡しになります。



A.ルビープレミアム

¥8,500 限定10台

18cm

話題のルビーチョコレートを贅沢に使用した
なめらかなムースの中に、甘酸っぱいフランボワ
ズジュレと濃厚なピスタチオクリーム。
さくっとした食感のパールショコラが
アクセントの、甘さと酸味が楽しい大人な
テイストのプレミアムケーキ。
クリスマスリースをモチーフにした、
高級感ある真っ赤なケーキは、
特別なクリスマスの時間を彩ります。



※18cmのイメージ画像です。

B.ガトーフレーズ

18cm ¥6,000 限定60台

C.ガトーフレーズ

15cm ¥4,500 限定100台

18cm

15cm

ふんわり焼き上げたスポンジの間に、北海道産と熊本産の
牛乳から作った2種類の生クリームをブレンドした
クリームと苺をたっぷりサンド。
トップには真っ赤な苺とブルーベリー、
そして、星や結晶、まるいオーナメント型
をしたチョコレート飾りました。
今年も少し小さな15cmサイズもご用意。
2名様からでもホテルメイドの
クリスマスケーキをご堪能いただけます。



D.マロンショコラ

¥4,000 限定60台

9cm
18cm

当ホテル定番のモンブランを、クリスマス仕様に
アレンジしたマロンショコラが今年は登場。
しっとりとしたアーモンドの生地の上に、
和栗のクリーム、チョコレートクリーム、
生クリーム、マロングラッセ、ヘーゼルナッツ、
パールショコラをぎゅっとトッピング。
品の良い甘さと栗のやさしい風味を
お楽しみいただけます。



- 〈お申込 方法〉 申込専用紙もしくはお電話にてお承りいたします。
〈お支払 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(日)となります。尚、ご郵送・FAXでのお申込の場合は、12月15日(日)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(土)~12月25日(水)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。

※表示価格には消費税が含まれております。

Webからでもご注文いただけます。



<http://www.anacpokayama.com/cake/>