

報道関係各位

2017年10月31日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
吉祥寺第一ホテル

吉祥寺第一ホテル 聖なる夜を彩る6種類のラインナップ

クリスマスケーキ コレクション 2017

2017年11月1日(水)より1階「パティスリー・アンフィニ」にてご予約受付開始

「緑の下に笑顔が集まる～Musashino Green Common～」をコンセプトとする、吉祥寺第一ホテル(東京都武蔵野市吉祥寺本町2-4-14 総支配人 矢濱周哉)1階パティスリー「アンフィニ」では、2017年11月1日(水)より各種クリスマスケーキのご予約を開始いたします。クリスマス定番で1番人気のデコレーションケーキをはじめ、本年度の新作である、7つの味と層が楽しめる「キャロル(讃美歌)」やクリスマスリースをイメージした「クリスマス クグロフ」など6種類取り揃えております。



苺のデコレーションケーキ

3,400円(4号)

クリスマス定番の一番人気! シフォンのスポンジを使い、苺をサンドしたショートケーキ。



キャロル(讃美歌)

4,600円

タイベリー、ピスタチオ、シャンパン、ラズベリーを使用し、7つの味と層が楽しめるケーキです。リボンをあしらひ、可愛らしく仕上げました。



チョコレートデコレーションケーキ

3,600円(4号)

上段は苺とチョコレートクリーム、下段は軽いチョコレートムースのケーキ。



ブッシュドノエル

3,800円

ほんのりピターなキャラメル風味のチョコレートムースとホワイトチョコレートムースにローストした紅玉りんごを組み合わせました。



クリスマス クグロフ

1,600円

数種類のドライフルーツを混ぜ込み焼き上げました。カラフルなクリスマスリースをイメージしています。



クリスマス キャンズガトー

3,240円

カラフルな5種のミニケーキにクリスマスの飾りを好みでデコレーション。

●販売期間: 2017年12月18日(月)～12月25日(月) *お引取日の前日までにご予約ください

●場所: ホテル1階「パティスリー・アンフィニ」

●時間: 10:30～19:00

●お問い合わせ: TEL(0422)21-9817(直通)

●交通アクセス: JR中央線・京王井の頭線「吉祥寺駅」より約5分

※料金は全て消費税を含みます。

※写真はすべてイメージです。

【このリリースに関するお問い合わせ】

吉祥寺第一ホテル 営業企画広報 / おりと いさむ かつらぎ あやこ まつやま のりこ
折戸 勇・葛城 綾子・松山 展子

TEL 0422-21-9842(直通) / FAX 0422-21-9844(直通)

e-mail: i-orito@hankyu-hanshin-hotels.com

※記載画像データをご用意しております。