

報道関係各位

2018年10月25日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
吉祥寺第一ホテル

聖なる夜を彩る6種類のラインアップ

## クリスマスケーキコレクション 2018

2018年11月1日(木)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丁目4番14号 総支配人 矢濱 周哉）1階パティスリー「アンフィニ」では、2018年11月1日（木）より、各種クリスマスケーキのご予約受付を開始いたします。バタークリームを苺とピスタチオの生地でサンドした本年度の新作「ノエル・フレジェ」や、サンタクロースをイメージした飾りが可愛い「ハッピーサンタ」、「トナカイサンタのクリスマス」など6種類を取り揃えております。



ノエル・フレジェ

4,600円(5号)

卵黄を使った軽いバタークリームを、たっぷりの苺とピスタチオ生地でサンドしたクリスマスカラーのケーキ。



苺のデコレーションケーキ

3,400円(4号)～

クリスマスケーキの1番人気。きめ細かな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。



ブッシュドノエル

4,200円(長さ:約15cm)

チョコレートムースの中にヘーゼルナッツのクリームとビスキュイ、オレンジのクリームとコンフィを組み合わせたケーキ。



トナカイサンタのクリスマス

4,200円(直径:約15cm)

お酒を使わず仕上げた、バナナとミルクチョコのムースケーキ。



ハッピーサンタ

4,200円(直径:約15cm)

お酒を使わず仕上げた、サンタの顔の苺のショートケーキ。



クリスマスキャンズガトー

3,240円(15個入り)

ご自宅でミニケーキにクリスマス飾りをデコレーションしてお楽しみください。

●販売期間：2018年11月1日(木)～12月25日(火) \*お引き取り日の前日までにご予約ください

●場所：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」より徒歩約5分

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。  
※画像は全てイメージです。

【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

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

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

※掲載画像データをご用意しております。