

10月1日より2024年クリスマスケーキの予約受付を開始 苺を35個使ったショートケーキと、毎年大好評のシマエナガのケーキ、 製菓料理長のスペシャルケーキの3種類を販売

京王プラザホテル札幌(代表取締役社長 本田敏人)は、2024年10月1日(火)より、Web予約限定で3種類のクリスマスケーキを販売いたします。

1年を締めくくるクリスマスを、大切な友人やご家族と笑顔で過ごしていただきたいという願いを込めて、2024年5月にリニューアルした「ガトーフレーズ グラン」のクリスマス特別バージョンで苺を35個使用したショートケーキ「Noël fraise grand」と、シマエナガファンの皆様から毎年大好評をいただいているシマエナガのケーキ「Harmonie de Shimaenaga」、チョコレート細工を得意とする製菓料理長 日下部 克哉が技術を注ぎ込んだ「Souvenirs」の3種類をご用意いたしました。



ノエル フレーズ グラン
Noël fraise grand

10,000円(税込)

縦 12.0cm × 横 12.0cm × 高さ 6.0cm



アルモニー ドゥ シマエナガ
Harmonie de Shimaenaga

【限定 60 台】10,000円(税込)

縦 19.0cm × 横 19.0cm × 高さ 5.0cm



スヴェニール
Souvenirs

【限定 20 台】12,000円(税込)

縦 15.5cm × 横 15.5cm × 高さ 8.0cm

クリスマスケーキのご予約について

ご予約期間 2024年10月1日(火)～12月15日(日)

ご予約方法 ホテル公式 HP(オンラインショップ)

<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/xmas/>

お渡し期間 2024年12月23日(月)～12月25日(水) 11:00～19:00

お渡し場所 1階 ペストリーブティック〈ポピンズ〉

※クリスマスケーキのご予約は Web 予約のみとなっております。

お電話でのご予約は承っておりませんので予めご了承くださいませ。

※各ケーキの詳細は、次ページをご覧ください。

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
営業推進部 企画広報担当 吉田、小玉、對馬 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>



詳しくはこちら
(ホテル HP)

ノエル フレーズ グラン
Noël fraise grand

10,000 円(税込)

縦 12.0cm × 横 12.0cm × 高さ 6.0cm



2024年5月からリニューアルした「ガトーフレーズ グラン」をクリスマス特別バージョンにアレンジ。北海道産の厳選した素材から作る特別なショートケーキには、苺をたっぷり35個使用しています。スポンジ・生クリーム・苺の絶妙なバランスが奏でる三重奏をお楽しみください。

アルモニー ドゥ シマエナガ
Harmonie de Shimaenaga

【限定60台】10,000 円(税込)

縦 19.0cm × 横 19.0cm × 高さ 5.0cm



北海道の冬の森でシマエナガたちが集まって音楽会をしている様子をケーキで表現しました。白樺模様のレアチーズケーキには北海道産マスカルポーネを使用。指揮者に合わせてハーモニーを奏でるシマエナガたちが、クリスマスを華やかに彩ります。

スズニール
Souvenirs

【限定20台】12,000 円(税込)

縦 15.5cm × 横 15.5cm × 高さ 8.0cm



円盤レコードを再生する蓄音機をイメージした製菓料理長によるスペシャルケーキ。スピーカーやレコードは繊細なチョコレート細工で表現しています。チョコレートとバナナのケーキと、プラリネとアプリコットのケーキをハーフ&ハーフでお楽しみいただけます。

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
営業推進部 企画広報担当 吉田、小玉、對馬 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>



詳しくはこちら
(ホテル HP)