



Hotel Okura
SAPPORO

P R E S S R E L E A S E

報道関係各位

2017年11月28日 Immediate Release ホテルオークラ札幌

2017年 クリスマスケーキ ご予約承り中

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では11月20日(月)~12月20日(水)の期間中、2017年クリスマスケーキのご予約を承ります。北海道産の生クリームと苺を使用した定番の「ガトーフローズ」をはじめ、ほろ苦いビターチョコレートや紅茶を使用した大人好みの新商品をご用意。ホテルオークラ札幌のパティシエが腕によりをかけて作り上げた、聖なる夜に贈りたい4種類のクリスマスケーキをご紹介します。



見た目にも可愛らしいピンク色のパウンドケーキ

●ノエル・ド・アールグレイピスターシュ(8×16×6cm) 3,240円

フリーズドライの苺が入ったチョコレートをもったクリスマスケーキ。生地にはグリーンが鮮やかなピスタチオと、香り高い紅茶で知られるアールグレイの茶葉を細かくして練り込みました。苺と紅茶の淡い香り、しっとりとした生地そのものの美味しさを味わっていただきたいというパティシエの想いが込められております。



大人のための贅沢なチョコレートケーキ

●ノエル・ド・キャラメルショコラ(5号・直径15cm) 3,780円

フランス産のチョコレートを贅沢に使用した味わい深いケーキ。ビターなチョコレートムースと香ばしいキャラメルムースが層になって、口の中でやさしくハーモニーを奏でます。ローストしたカカオを混ぜ込んだクランチチョコレートが風味をさらに引き立て、食感のアクセントも演出。上品なバラやヘーゼルナッツの飾りが大人好みの仕上がりです。

●ガトーフローズ(6号・直径18cm) 5,400円(写真左) ●ガトーフローズ(5号・直径15cm) 4,104円(写真右)

しっとりとしたきめ細かいスポンジ生地と、ふわふわの雪のようになめらかで口どけの良い北海道産の生クリーム。

ホテルオークラ札幌で愛され続ける毎年人気のクリスマスケーキは選べる2サイズをご用意しております。



【ご予約承り期間】 11月20日(月)~12月20日(水)

「お電話」または専用のお申し込み用紙による

「FAX」および「店頭でのご記入」にて承ります。

【ご予約】 1階 レストラン コンチネンタル

TEL / 011-221-2403

【お渡し】 12月22日(水)~25日(月) 10:00~18:00

※価格にはすべて消費税が含まれております。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ホテルオークラ札幌 営業部 企画広報課 田中・今井

〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西5丁目

電話：011-221-2281(直通)/E-mail: tanakak@sapporo.hotelokura.co.jp