



Hotel Okura  
SAPPORO

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

報道関係者各位

2019年11月18日(月) Immediate Release  
ホテルオークラ札幌

### 12月のケーキ 「ピスターシュ」と「クリスマスケーキ」

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では12月1日(日)～31日(火)の期間中、1階ラウンジ プレシャスにて12月のケーキ「ピスターシュ」を販売いたします。12月20日(金)～25日(水)の5日間はクリスマスケーキを事前予約制にて販売いたします。パーティーシーズンにふさわしく華やかにデコレーションされたケーキは、贈り物や手土産としてもご利用いただけます。



#### ◆ピスターシュ

1本(5×17×5cm) 1,512円(消費税込み)

さっくりとしたサブレにピスタチオのしっとりとした生地、ラズベリージャム、3種のクリームやピスタチオペーストなどを合わせたムースリーヌを重ねています。仕上げにピスタチオバタークリームとチョコレートムースをたっぷり絞りと絞り、キャラメリゼしたアーモンドやラズベリーを飾りました。

店舗：ラウンジ プレシャス(1階)

提供時間：10：00～18：30

電話番号：011-221-2403

#### ◆クリスマスケーキ

今年は定番人気の苺ショートケーキ、ティラミスのアレンジしたチョコレートケーキのほか、気軽にいろいろな味をお楽しみいただけるよう、かわいいサイズのアップルパイとシュトレンもご用意いたしました。セット購入で200円引きなどの特典もございます。



①ガトーフレーズ(直径18cm)5,400円、(直径15cm)4,100円

しっとりきめ細やかなスポンジとふわふわの北海道産生クリームに大粒のいちごを飾った王道のショートケーキ。



②ノエル・ド・ティラミス・ショコラ(直径15cm)3,800円

香り豊かなコーヒーをたっぷり染み込ませたスポンジとピスタチオ生地、マスカルポーネムース、チョコレートムースを重ねたオトナの味わい。



③アップルパイ(直径12cm)1,200円

食感良く炊き上げたりんごを一晩寝かせてコクをだし、カスタードクリーム、スポンジと一緒にフランス産のパイ生地で包みました。



④シュトレン(15×7×4.5cm)1,200円

7種のドライフルーツ、ナッツを織り込み、リキュールやスパイスの芳醇な香りをまとった生地。それぞれが調和していく過程をお楽しみください。

※表記は全て消費税込みでございます。

《クリスマスケーキ概要》

店舗：レストラン コンチネンタル 1階

ご予約期間：11月20日(水)～12月17日(火)

お渡し期間：12月20日(金)～25日(水)

電話番号：011-221-2403

◆セット購入の割引き特典をご用意

《①または②》 + 《③または④》のご予約で200円引き。

ご予約は店頭またはお電話にて承ります。(10:00～18:30)

＜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 宮崎・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: [miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp](mailto:miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp)