

ローズホテル横浜 【パティスリー ミリーラ・フォーレ】
クリスマスの主役！ **お家で楽しむ贅沢時間**
ローズホテル横浜のクリスマスケーキ 2021

販売期間 2021/12/17～12/25

ローズホテル横浜(横浜市中区山下町77番地 総支配人 渡部一樹)では、11月1日(月)よりパティスリー ミリーラ・フォーレにて、クリスマスの主役「クリスマスケーキ」のご予約を開始いたします。ホテルパティスリーでも定番人気のショートケーキから、新作のフランス産マロンと和栗のクリームたっぷり使った栗づくしのケーキを含む全4種に加え、新作の「赤いフルーツのシュトレン」を含む、クリスマスシーズンには欠かせない3種類のシュトレンも登場いたします。

また、11月中にご予約いただくと、通常価格より10%お得にお買い求めいただける嬉しいサービスもご提供いたします。お家で楽しむ贅沢時間をテーマに趣向を凝らしたケーキとともに、ご家族や大切な方と一緒に素敵なクリスマスをお過ごしください。

【クリスマスケーキ】に関する詳細は下記の通りでございます。



■販売期間

2021/12/17～12/25 10:00～20:00

予約受付期間 2021/11/1～12/16

※早割特典 11/1～11/30迄の御予約・前払いで10%割引

■店舗情報

パティスリー ミリー ラ・フォーレ

神奈川県横浜市中区山下町77番地(ローズホテル横浜1F)

TEL 045-681-2916

URL: www.rosehotelyokohama.com/

E-Mail: fb@rosehotelyokohama.com



クリスマスショート

4号(12cm) ¥3,600(税込)

5号(15cm) ¥4,900(税込)

6号(18cm) ¥6,700(税込)

しっとりとしたスポンジに北海道産の純生クリームと厳選した国産苺をたっぷりを使用したこだわりのショートケーキは王道の味わい。



シャテーニュ (17cm) ¥4,300(税込)

フランス産マロンクリームของムースの中にマスカルポーネのクリーム、刻んだ栗、チョコクランチを入れ底にはクッキー生地を敷きました。上面に和栗のクリームを絞ったまさに栗づくしのケーキです。



フランボワーズ 5号 (15cm) ¥4,200(税込)

木苺とホワイトチョコレートの酸味と甘みが絶妙なムース。表面には木苺の鮮やかな赤いグ拉萨ージュをかけ華やかに仕上げました。



ドウ ショコラ (17cm) ¥4,300(税込)

ベルギー産のチョコレートを使用したダークとミルクの2層のムース。大人のシックなデザインに仕上げました。



シュトレン (15cm) 各¥1,200(税込)

抹茶シュトレン

抹茶風味のシュトレンです。大納言や黒豆、生地にはきな粉や白みそ等 和の食材を使用し、後口の良い甘さに仕上げました。

シュトレン

素材の味と香りのバランスの良いシュトレン。常温で、冷やして、熟成によって変化する風味や食感もお楽しみください。

赤いフルーツのシュトレン

苺、クランベリー、チェリートマトなどの赤いフルーツを赤ワインで漬けフルーツの酸味と相性の良いチョコレートを加えました。



片山 充 パティシエ

<プロフィール>

製菓専門学校卒業後、パンドラへ入社 経験を積み、1992年に渡尼。インドネシア共和国、ジャカルタの店舗立ち上げに携わる。帰国後数々の店を経験し、メアリーウェディング、アトリエリーブのシェフパティシエとして勤務。2020年12月よりローズホテル横浜に着任。現在に至る。

■ 本件に関する問い合わせ先

龍門グループ (ローズホテル横浜/重慶飯店)

e-コマース事業室/山根愛子 矢野友子 大西陽子 塩田悠紗 斎藤きよみ

〒231-0023 横浜市中区山下町77番地 TEL/045-681-2264 (直通) FAX/045-681-8445

URL : <http://www.rosehotelyokohama.com/> E-Mail: pr@rosehotelyokohama.com