

報道関係各位

クリスマスケーキのご予約受付を開始しました。

ホテル日航熊本(熊本市中央区上通町、社長:川崎博、総支配人:熊井潤二)のケーキショップ「ラ・パティシエール」では、2017年10月20日(金)から12月19日(火)まで、クリスマスケーキのご予約受付を開始いたしました。



『大切な方やご家族と過ごすクリスマスを素晴らしいものにするために。』
特に素材にはこだわり、熊本・水俣の黒糖や、山都町の苺、山江栗など、安心・安全で何より美味しい熊本の逸品などを使用しました。また、世界に誇る日本酒「獺祭(だっさい)」を使ったプレミアムケーキなど、多彩にご用意しています。心を込めてお作りしたホテルメイドのケーキで、特別なひとときをお過ごしください。

☆クリスマスケーキ 2017☆

【ご予約期間】12月19日(火)まで

【お引取り期間】12月20日(水)～12月25日(月)

【お引渡し】1階ケーキショップ「ラ・パティシエール」

【ご予約・お問い合わせ】TEL096-211-1604(「ラ・パティシエール」直通)

※ホームページでもご予約を承ります。 <http://www.nikko-kumamoto.co.jp/restaurant/patisserie/65>

※予定数になり次第、ご予約を締め切らせていただきます。

※すべて税金込み



限定 30 個

プレミアム 10,000 円 (直径 15cm)
宇治抹茶と日本酒(獺祭)を使用したケーキ。刻んだ熊本県産山江栗と、フランスパローナ社のショコラ、宇治抹茶クリーム&ムースの組み合わせ。



限定 10 個

ガトーフレーズ 2 段 12,000 円(直径 15 cm・27 cm)
パーティなどに最適な 2 段のビッグサイズガトーフレーズ。

ガトーフレーズ 4,000 円(直径 15 cm)
 水俣黒糖を使用したスポンジに山都町なかはた農園の
 苺をサンド、北海道・九州産の生クリームを使用しました。

ブッシュドノエル 4,000 円
 ショコラの香りが漂うケーキ。ショコラの生クリームを、小麦
 不使用のショコラ生地で巻き、アクセントにクルミとオレンジ
 ピールを入れました。



ダブルフロマージュ 4,000 円(直径 15 cm)
 フランス産クリームチーズを使用した濃厚なベークドチー
 ズケーキとレアチーズケーキの組み合わせ。

シュトーレン 大 4,000 円(23cm×10 cm) **限定 30 個**
 小 1,300 円(13 cm×7 cm)
 クリスマスの定番となった伝統菓子。ラム酒の風味がアクセント。

■ 報道機関からのお問い合わせ先

ホテル日航熊本
 営業部 営業企画グループ 廣永 裕子
 〒860-8536 熊本市中央区上通町 2-1
 TEL:096-211-1487/FAX096-211-1102
 E-mail:soinfo@nikko-kumamoto.co.jp

◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションです。また、広さ1,500㎡、最大1,500名様をお迎えすることができる熊本最大級の宴会場や600㎡の中宴会場、11の小宴会場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけます。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは復旧へ向かう熊本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆとりの空間です。