

2020-015
2020年9月18日**【ホテル日航大阪】
2020 クリスマスケーキ予約受付開始**

おうちで過ごす今年のクリスマスが、いつもよりちょっと特別になりますように。
パティシエが願いを込めた4種類をラインアップ。



クリスマスケーキ イメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人: 呉服 弘晶)は、2020年クリスマスケーキの予約受付を開始いたしました。

新型コロナウイルスの影響により日常が変化し、不安を感じることも多かった今年、ご自宅でご家族やご友人と温かな気持ちで過ごしていただきたいという思いを込めて、「プレミアムクリスマスショート」、「クリスマスショート」、「ブッシュ・ド・ノエル」、そして「シュトレン」の4種類をご用意しました。

大切な方へのプレゼントに、ホームパーティーに、自分へのご褒美に、パストリーシェフが素敵なクリスマスを願って作るホテル日航大阪のケーキをぜひご利用ください。

【クリスマスケーキ概要】

●「プレミアムクリスマスショート」 直径 21cm 10,000 円(消費税別)



和三盆を使った優しい甘さのスポンジと、ふんだんに使った国産苺が贅沢。たくさんの流れ星がケーキの上に舞い降りたような美しいデコレーションがまさにプレミアムなショートケーキです。

●「クリスマスショート」 直径 15cm 4,500 円(消費税別)



苺をサンドしたスポンジを、たっぷりのクリームでツリーのようにデコレーション。
 チョコレートの梯子を上ってプレゼントを届けるサンタクロースがキュートなショートケーキです。

●「ブッシュ・ド・ノエル」 長さ 12cm 4,500 円(消費税別)



ビターチョコレートムースで包まれたラズベリーとアーモンドの生地の中には、ラズベリージュレとトンカ豆のクリーム。
 大人にぴったりのブッシュ・ド・ノエルです。

●「シュトーレン」 長さ 20cm 3,000 円(消費税別)



クリスマスを指折り数えながら少しずつ食べるドイツ伝統のクリスマス菓子。ドライフルーツやナッツを練りこんで焼き上げ、ふんわりと粉砂糖をまといせました。

お渡し場所：ホテル日航大阪 ティーラウンジ「ファウンテン」(1階)

お渡し日：2020年12月19日(土)～12月25日(金)

予約受付：お受取希望日の3日前まで

ご予約・お問い合わせ：ティーラウンジ「ファウンテン」(1階) 直通 TEL.06-6244-1695(10:00～21:00)

公式サイト：<https://www.hno.co.jp/restaurant/plan/christmas-cake.html>

ホテル日航大阪では衛生ガイドラインに基づき、アルコール消毒液を設置、店内の拭き取り消毒、スタッフ全員のマスク着用、店内の席の間隔を広く保つ、状況に応じて入店制限を行うなどの取り組みを行っております。

当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.hno.co.jp/other/covid-19.html>

本件に関するお問い合わせ先：

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当—^{たかば}高場 ^{くわの}順子、^{くわの}葉野 有花
 〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

直通 TEL. 06-6244-0747、直通 FAX.06-6244-0748 公式ホームページ <https://www.hno.co.jp>