
都ホテル 尼崎

クリスマスケーキ 2023 予約受付を開始

尼崎ささはら菜園のいちごを使ったケーキが登場

都ホテル 尼崎（所在地：兵庫県尼崎市昭和通2丁目7番1号）は、2023年11月1日（水）よりクリスマスケーキの予約受付を開始します。

今年も、地産地消として尼崎市猪名寺にて優れた食材を生産されている“ささはら菜園”のいちごを使います。定番のいちごと生クリームのかきあげケーキや、いちごとピスタチオを使った華やかで美しいフレジエ、濃厚で香り高いチョコレートのケーキなど、パティシエが趣向を凝らしたクリスマスケーキが勢ぞろいします。

ご予約は11月1日（水）から12月19日（火）まで承り、12月20日（水）から12月25日（月）の期間にてお渡しします。

また、いろいろなケーキを味わいたい方やおひとり様でも楽しめる小さなサイズのケーキもご用意します。特別な日の食卓を飾るクリスマスケーキで、笑顔あふれる素敵なひとときをお過ごしください。詳細は別紙をご覧ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
都ホテル 尼崎 マーケティング&セールス部
〒660-0881 兵庫県尼崎市昭和通 2-7-1
TEL：06-6488-4777 FAX：06-6488-0711

■ 実施概要

【予約受付期間】 2023年11月 1日（水）～12月19日（火）

【お渡し期間】 2023年12月20日（水）～12月25日（月）

【実施店舗】 1階 ケーキショップ

【商品概要】

ノエルルージュ

直径15cm 4,800円 / 直径12cm 4,200円

ささはら菜園のいちごを贅沢に使用。ふわふわのスポンジ、生クリーム、いちごの組み合わせは幅広い世代に愛される味。甘酸っぱい香りと真っ赤にきらめく美しいいちごのケーキはクリスマスの素敵な一日を彩ります。

フレジエ

11.5×11.5cm 4,500円

フランスでいちごの定番ケーキといえばフレジエ。いちごを並べた華やかで美しいケーキです。しっとりとしたジェノワーズとピスタチオのムースリーヌとの絶妙なバランスをお楽しみください。

ベルネージュ

長さ15cm 4,500円

イタリア ドモーリ社のハイカカオのチョコを使った濃厚で香り高いチョコレートムースに栗とカシス、ブラックベリーを合わせました。聖なる夜にふさわしいケーキです。

クリスマス ポーションケーキ

【販売期間】

2023年12月2日（土）から12月24日（日）までの土・日曜日
12月22日（金）、12月25日（月）

- ・ノエルルージュ 800円
- ・フレジエ 770円
- ・ベルネージュ 770円



ノエルルージュ



フレジエ



ベルネージュ



クリスマス ポーションケーキ

【ご予約・お問い合わせ】

ケーキショップ 直通 TEL 06-6488-4961

営業時間 10:00～18:00 ※生菓子の販売11:00より開始

店舗URL <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/restaurant/lounge/>

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には消費税が含まれています。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

【都ホテル 尼崎】

公式HP <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/>

公式Instagram <https://www.instagram.com/miyakohotelamagasaki/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/miyakohotel.amagasaki/>

ささはら菜園

尼崎市猪名寺のいちご農園。

「紅ほっぺ」「章姫」などの栽培を行っています。

オーナーの笹原篤史氏は「街に採れたてのいちごを」をモットーに、

へた際まで真っ赤に完熟した実を収穫したその日のうちに

お客さまへ届けたいと、肥料や栽培方法にこだわり生産されています。

日々、手間暇をかけ愛情を注いだいちごは

大粒で強い甘みと香りの良さが特徴です。



以 上