

## 志摩観光ホテル

ショコラとレモンの爽やかなノエルやホテル伝統の味わいで  
心華やぐクリスマスのひとときをお届け  
2024年クリスマスケーキ 10月1日（火）予約受付開始

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）では、2024年10月1日（火）よりザ クラシック ショップと都ホテルオンラインショップにて「2024年クリスマスケーキ」の予約受付を開始します。



三重県産苺を使用した「ガトーフレーズ」、ショコラムースにシトロン（レモン）とマスカルポーネのムースを重ね爽やかな味わいに仕上げた「ショコラとシトロンのムースノエル」。ホテル伝統の「ブランデーケーキ」はドライフルーツとコニャックがリッチでクラシックな味わい。そのほかにも、毎年ご好評をいただいている、クリスマスを待ちながら頂くお菓子「シュトーレン」など、こだわり抜いた品々で心躍るクリスマスのひと時をお届けします。

詳細は別紙をご覧ください。

### <ホテルお問い合わせ先>

志摩観光ホテル 営業企画部  
〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 731  
TEL : 0599-43-6660 FAX : 0599-43-5910

## 別紙

- 販売期間 2024年12月20日（金）～25日（水）  
ブランデーケーキ・シュトーレンは2024年12月1日（日）より販売開始
- 予約締切 2024年12月17日（火）18:00  
ブランデーケーキを12月19日（木）までにお受け取りの場合、3日前までのご予約をお願いします。
- 販売場所 ザ クラシック ショップ（ザ クラシック 1F）10:00~18:00  
都ホテルオンラインショップ（店頭受け取り商品の予約も可能）  
<https://shop.miyakohotels.ne.jp/shopbrand/002/005/X/>
- 販売数 各種1日80個限定（限定数に達し次第、受付を終了します）



### 「ガトーフローズ」

甘さ控えめのなめらかな生クリームとしっかりと仕上げたスポンジに、苺のフレッシュな味わいが華やかに広がります。クリスマスの気分を高める定番ケーキ。

（18cm・6号）¥5,000

（15cm・5号）¥4,000



### 「ショコラとシトロンのムースノエル」

軽やかなショコラムースの中に優しい酸味のシトロン（レモン）ムース、相性の良いマスカルポーネムースを重ね、繊細な味わいに仕上げました。

18cm ¥4,300



### 「ブランデーケーキ」

オレンジ、イチジク、くるみ、あんず、栗などを使ったホテル伝統のケーキ。焼きあがった生地には、コニャックの風味を加え、芳醇な大人の美味しさに。

（18cm・6号）¥4,800

発送可能（送料別）



### シュトーレン

クリスマスを待ちながら楽しむお菓子。キルシュが香るマジパンをアーモンド、ドライフルーツ、スパイス、バターを贅沢に使った生地で包みました。

(大・約 23cm) ¥2,700

(小・約 14cm) ¥1,500

発送可能 (送料別)

【お客様からのご予約・お問い合わせ先】

### 志摩観光ホテル ショップ

TEL 0599-43-1231 (営業時間 8:00~20:00)

TEL 0599-43-1211 (ホテル代表)

[志摩観光ホテル]

公式ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

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

公式 Facebook <https://www.facebook.com/shimakankohotel>

公式メールマガジン 「しまびより」のご案内

<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/topic/information/196>

※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。

以 上