

都ホテル 尼崎

クリスマスケーキ 2024

ワクワク感いっぱい可愛いケーキを詰め合わせたBOXや
自分でデコレーションできるクリスマスツリー型のケーキが登場

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、2024年11月1日（金）よりクリスマスケーキの予約受付を開始します。

今年の新作ケーキは、6つの味わいを楽しめる見た目も可愛いクリスマススイーツのアソートBOXに、アイシングクッキーでできたオーナメントをデコレーションして完成する遊び心いっぱいのクリスマスツリー型のケーキをご用意、そして、例年一番人気の正統派、いちごと生クリームケーキもご用意します。

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。パティシエが趣向を凝らした特別な日の食卓を彩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】 2024年11月 1日（金）～12月19日（木）

【お渡し期間】 2024年12月20日（金）～12月25日（水）

【実施店舗】 1階 ケーキショップ

【商品概要】

クリスマスアソートBOX

5,000円

可愛らしいキュートな6つのケーキを詰め合わせたBOXです。

- ・スノーマン
レアとスフレの2種類のチーズケーキ。
- ・サンタクロース
マスカルポーネのクリーム、いちご、リュバープのジュレのマカロンサンド。
- ・ノエルルージュ
王道のいちごのショートケーキ。ささはら菜園のいちごを使っています。
- ・リース
クリスマスリースを模したベリーとナッツのパリブレスト。
- ・クリスマスツリー
ピスタチオのクリームにベリーと洋梨のジュレを合わせています。
- ・ルドルフ
上質なショコラのムースの中にバナナのコンポートを合わせました。



クリスマスアソート BOX

ノエルルージュ

直径15cm 4,800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。



ノエルルージュ

Premium Christmas Cakeジョワイユノエル

直径12cm×高さ14cm 6,000円

アイシングクッキーのオーナメントはみんなで楽しみながらデコレーションできるクリスマスツリー型のケーキです。
中にはショコラのムースやベリーのジュレなどが幾層にも重ね上げられ、ピスタチオのムースで仕上げられています。



ジョワイユノエル

【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/>WEB予約 <https://www.tablecheck.com/ja/lounge-miyakohotel/reserve/>

※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。

【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