

HEWITT
KOSHIEEN

Christmas Cakes

ヒューイットのクリスマスケーキ

2018



パティシエ 壺阪 亜矢



イメージ

シュトーレン ¥1,800(税込)

ドイツで伝統的にクリスマスシーズン作られる菓子パン。
ドライフルーツやナッツを織り込み、
表面はたっぷりの砂糖でコーティング。

ドイツでは、クリスマスの4週間前から少しずつ食べはじめ、
クリスマスを待つという食習慣があります。
聖夜を待ちわびる思いとともに楽しむ味とされています。



先行予約A 15%off[10月31日(水)まで]

先行予約B 5%off[11月30日(金)まで]

通常予約 12月19日(水)まで



クリスマスベリームース

ピスタチオのムースをイチゴのムースで包んだ真っ赤な色が特徴のケーキです。2種類の口当たりに変えて楽しんで頂きます。アルコールを使用していないので、ご家族でも大切な人でも味わえるホテルメイドのムースケーキです。

先行予約A ￥2,210

先行予約B ￥2,470

通常予約 ￥2,600



ザッハトルテ

チョコレート生地にホテル特製のアんずジャムを挟み込み、しっとりと焼き上げました。チョコレート生地と甘酸っぱいジャムの相性が自慢のザッハトルテです。
※アルコールを使用していません。

先行予約A ￥2,465

先行予約B ￥2,755

通常予約 ￥2,900



スクエアデコレーション

風味豊かなホテル特製の生地に、フルーツをたっぷり盛り付けて仕上げました。生クリームとふわふわのスポンジで挟み込んだ苺の断面にもこだわった、スクエア型(四角形)のケーキです。
※アルコールを使用していません。

先行予約A ￥3,825

先行予約B ￥4,275

通常予約 ￥4,500



お申込み方法

- ① TEL 0798-45-3130 ポモドーロに申し込み
- ② ポモドーロ店頭での申し込み

お申込み期間

- 先行予約A (通常料金より15%OFF)・・・10/1(月)～10/31(水)
- 先行予約B (通常料金より5%OFF)・・・11/1(木)～11/30(金)
- 通常予約12/1(土)～12/19(水)

お支払い方法

現金またはクレジットカードでのお支払い
事前のお申し込み時または商品受け取り時にお支払い下さい。
お支払いは1Fポモドーロにて承ります。

商品の受け取り方法

12月22日(土)～12月25日(火)
正午～午後8時まで
1Fポモドーロにて