

## 【ケーキご予約のご案内】

1			<b>セゾンドガトー 苺</b> 生クリームとスポンジで苺をサンドしたデコレーションケーキ。 苺をふんだんに使って飾り付けます。	4号 ¥4,600	5号 ¥5,800
2			<b>セゾンドガトー フルーツ</b> 生クリームとスポンジで苺をサンドしたデコレーションケーキ。数種類のフルーツで飾り付け致します。	4号 ¥4,600	5号 ¥5,800
3			<b>セゾンドガトー ショコラ 苺</b> 生チョコクリームとチョコスポンジで苺をサンドしたデコレーションケーキ。苺をふんだんに使用し飾り付け致します。	4号 ¥4,800	5号 ¥6,000
4			<b>セラヴィ</b> 辻口 博啓の代表作。ホワイトチョコレートムースに木苺とピスタチオの組み合わせ。 ※木苺のリキュールを多めに使用しております。	4号 ¥4,300	5号 ¥5,500
5			<b>フルーツタルト</b> 自家製アーモンドクリームで焼き上げたタルト生地の上に数種類のフルーツで飾り付け致します。	4号 ¥4,600	5号 ¥5,800
6			<b>キャレセゾンドガトー</b> 生クリームとスポンジで苺をサンドしたデコレーションケーキ。苺で飾り付け致します。	約12cm×8cm ¥3,900	ご宿泊者様 限定

【特定原材料】7品目：卵・乳成分・小麦 【サイズ】4号(Φ12cm)約2～4名様、5号(Φ15cm)約約4～6名様

- ・お渡しを含め、3日前までにご予約ください。
- ・各ケーキにはメッセージプレートをお付けすることが可能です。(10文字程度)
- ・フルーツ系のケーキをご希望の場合、苦手な果物・アレルギーがありましたらお知らせください。
- ・上記料金は、プレート／カトラリー／ケーキサーバー／ケーキナイフの貸出サービスを含みます。
- ・消防法に伴い、お部屋での火気の使用はご遠慮いただいております。その為、ローソクのご提供は出来かねます。
- ・ご宿泊のお客様が直接コンフィチュールHに予約を入れた場合は、お客様にて店頭受取をお願い致します。
- 尚、上記備品(取り皿／カトラリー／ケーキサーバー／ケーキナイフ)をご希望の場合は別途1,000円にてご提供いたします。
- ・ケーキご発注確定後、100%のキャンセル料が発生いたします。予めご了承くださいませ。