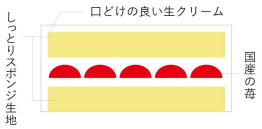
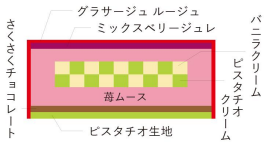
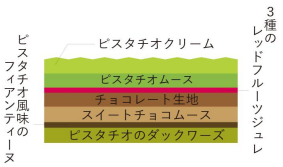
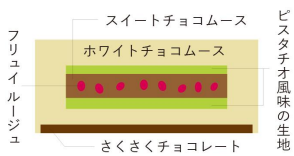
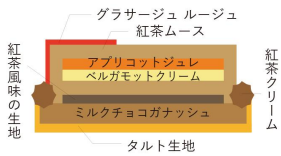
12月23日(金)～25日(日)
期間限定

【クリスマスケーキ ご予約のご案内】

1		**セゾンド ガトー ノエル** しっとりきめ細やかなスポンジ生地と口どけの良い生クリーム、国産の苺をたっぷりと使用したショートケーキ。クリスマス限定デザインでご用意しました。	4号 ￥5,200	5号 ￥6,400
2		**アッシュ サンタ** 艶やかなグラサージュで仕上げた苺ムースの中に、ピスタチオとバニラ2種のクリームをチェック柄に忍ばせました。甘酸っぱいミックスベリージュレがアクセント。断面から覗くクリスマスカラーのクリームとサンタモチーフのチョコレートが映える限定ケーキ。	4号 ￥5,200	5号 ￥6,400
3		**サパンド ノエル ピスターシュ** コク深いピスタチオムースに濃厚なスイートチョコムース、甘酸っぱい3種のレッドフルーツゼリーを重ねたクリスマスツリーケーキ。色とりどりのチョコレートオーナメントで飾り付けました。	約15×14cm (4号) ￥5,200	約18×17cm (5号) ￥6,400
4		**セラヴィ ノエル** 辻口 博啓の代表作。酸味のあるフランボワーズとピスタチオ風味の生地を優しい甘さのホワイトチョコムースで包みました。さくさくチョコレートとの相性のよさも絶品です。 クリスマス限定デザインでご用意しました。	4号 ￥5,200	5号 ￥6,400
5		**クロンヌ ド ノエル** 香り高い紅茶ムースにベルガモットクリームと甘酸っぱいアプリコットジュレをあわせました。ミルクチョコガナッシュのタルトは香ばしく濃厚な味わい。紅茶クリームとチョコレートでクリスマスリース風にデコレーションしました。	4号 ￥5,200	5号 ￥6,400

【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

・ご予約は、12/20(火)までとなります。この期間中は、通常のケーキはご用意できません。
・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。

VISON HOTELS