

## 【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。

【ご注文方法】

- 以下の注文書にご記入いただきメール(info-vison@visonhm.com)添付にてお送りください。  
メール添付が難しい場合には、本文に注文内容をご記載いただくだけでもご注文を承ります。
- ホテル側より受注のご連絡をメールにて返信させていただきます。このご連絡をもってご注文完了とさせていただきます。

VISON HOTELS  
- Anniversary Cake -

アニバーサリーケーキ 注文書

ご予約者名（ご宿泊者名）

宿泊予約番号

商品番号・商品名

チェックイン日

年 月 日

サイズ

手配希望時間

手配希望日

号 :

年 月 日

プレートメッセージ（10文字程度）

手配希望場所

（ 滞在客室 ・ 夕食レストラン ）

※夕食レストランへの手配は、ご夕食付宿泊プランで  
ご宿泊のお客様のみとさせていただきます。

アレルギー情報（苦手なフルーツがある場合もご記載ください）

その他・備考情報