

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溶けの良い
シャンティクリーム、国産の苺をたっぷりを使用した
クリスマス限定デザインのショートケーキ。
三位一体の絶妙なバランスが何度食べても美味しい
定番ながら毎年一番人気のケーキ。

4号 ¥5,200 5号 ¥6,400 6号 ¥7,700

【特定原材料(8品目)】小麦・卵・乳成分 【お酒】微量(香りづけ程度)
※お酒不使用でのご用意も可能です。ご希望の場合はお電話ください。



ノエル・ゼン (禅)

アーモンドを纏わせ香ばしく焼き上げたシュー生地に
栗の渋皮煮を使用した濃厚なバタークリームと柚子クリーム、
香り高い抹茶とホワイトチョコレートで仕上げた抹茶クリーム、
上品な甘さの粒餡を重ねた和風パリプレスト。
栗の豊かな風味に柚子の香りと抹茶のほろ苦さが調和した上品な味わい。

4号 ¥5,200 5号 ¥6,400

【特定原材料(8品目)】小麦・卵・乳成分 【お酒】不使用



リュバン・ド・ノエル

3種のチーズをブレンドした濃厚なベイクドチーズケーキに
クリーミーなチーズクリームを重ねたダブルチーズタルト。
そこに、甘酸っぱいラズベリージュレとナッツの香り引き立つ
ピスタチオ生地を忍ばせたミックスベリームースをあわせました。
クリスマスプレゼントをモチーフに、チョコレートのリボンと
フルーツで可憐にデコレーションした大人もときめくタルト。

4号 ¥5,200 5号 ¥6,400

【特定原材料(8品目)】小麦・卵・乳成分 【お酒】微量(香付け程度)



エトワール・オレンジ

ヘーゼルナッツとミルクチョコレートのムースに爽やかな甘みの
オレンジクリームを重ね、なめらかなキャラメルムースで包み込みました。
仕上げにオレンジの香りを纏わせたメレンゲをキャラメリゼし
自家製オレンジジャムとヘーゼルナッツ、繊細なチョコレートで
デコレーション。キャラメルのほろ苦い甘みがオレンジの香りを引き立て、
ヘーゼルナッツとチョコレートの濃厚な味わいがひろがる贅沢な一品。

4号 ¥5,200 5号 ¥6,400

【特定原材料(8品目)】小麦・卵・乳成分 【お酒】微量(香付け程度)



※全て税込み金額です。

- ・ご予約締切 12/17(水)まで(コールセンター営業時間 9:00 ~ 18:00)
- ・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)
- ・上記料金は、取り皿/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。
- ・消防法に従い、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、ロウ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 に予約をされた場合は、お客様にて店頭受取をお願いいたします。
- ・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。
- ・予約のキャンセルや商品・サイズの変更は、お渡しの 4 日前(コールセンター営業時間 9:00 ~ 18:00)までにご連絡をいただいた場合のみ無料で承ります。お渡し 4 日前以降のキャンセルは 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。

【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