Press Release



ホテルニューグランド 2021 クリスマスケーキ

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/常務取締役総支配人 青木宏一郎)では、2021 年 10 月 1 日(金)より、クリスマスケーキの予約を開始いたします。2021 年のクリスマスのテーマは『Happy Smile Holiday Season』です。大切な方と一緒に幸せ溢れるひとときをお過ごしいただけるよう、ホテルニューグランドならではのメニューや装飾でお客様をお迎えします。クリスマスケーキは計 5 種類、ドイツの伝統菓子シュトーレンもご用意しました。年に一度の誰もが心躍るクリスマスにぴったりの華やかなデコレーションと上質な味わいのケーキを揃えました。聖夜に華を添える主役としてお楽しみください。



予約期間: 2021 年 10 月 1 日(金)予約開始

・限定ケーキ 4 種は 12 月 18 日(土)までの予約受付となります。

・苺のショートケーキはお渡しの3日前までの予約受付となります。

※クリスマステイクアウト商品は、オンライン予約・決済で5%OFF

受取期間: 2021年12月21日(火)~12月25日(土)

お問合せ: 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ 045-681-1841(代表)

オンライン予約: https://www.hotel-newgrand.co.jp/xmas/



フレジェ (限定30台

アーモンドを混ぜこんだしっとりふわふわ のスポンジで、コクのあるカスタード クリームにバターをたっぷり練り込んだ ムースリーヌとジューシーな苺をサンド。 甘みと爽やかな酸味が絶妙な一品です。

size $17cm \times 17cm \quad \text{\cup10,800}$





リースショコラ (限定30台

甘酸っぱいフランボワーズとローストした クルミを混ぜ込んだブラウニーを土台にし、 ショコラムースと、リースの葉に見立てたピ スタチオクリームをトッピング。程よい酸味 と甘さが絶妙な味わい。

size 5号直径 15cm ¥6,480



ピスタチオクリーム ショコラムース フランボワーズジャム ブラウニー

ポム・ド・パン (限定30台



アールグレイ香るスポンジに、生クリームとリ ンゴのコンポート、キャラメルチョコガナッシュ をサンド。トップにはサクサクのフレークで作っ た松ぼつくりと、縁には金箔をあしらった特別 感あふれるケーキです。

size $15cm \times 15cm \times 45,400$



チョコレート

チョコレートグラサージュ 紅茶風味のスポンジ クレームシャンティイ リンゴのコンポート キャラメルチョコガナッシュ

ブッシュドノエル (限定40台



ふわふわのチョコレートスポンジに、カットした 栗がアクセントの風味豊かなマロンクリームを たっぷりとサンド。まろやかなチョコレート クリームで切り株風にデコレーションしました。

size $9cm \times 21cm \times H10cm \quad 45,940$



ナッツ マロンクリーム



苺のショートケーキ

しっとりと焼き上げられたスポンジにきめ細やかで軽い口どけの生クリームとたっぷりの苺をサンドしました。定番だからこそ、素材の美味しさやパティシエのこだわりを感じる一品。

5号直径15cm ¥5,400 7号直径17cm ¥11,880





クリスマスの伝統菓子 **シュトーレン ¥3,024(税込)**

(約7cm×20cm)

3日前まで受付可

オリジナルに配合した数種類のナッツとドライフルーツを3~4カ月リキュールに漬け込み、濃厚で味わい深いフランス産バターを練り込んだ生地と合わせて焼き上げました。年に一度のクリスマスを楽しむドイツ伝統菓子は、コーヒーや紅茶だけでなくワインにもぴったりです。



本件に関するお問い合わせ

株式会社ホテルニューグランド 営業企画部 横山ひとみ 中島桃子 〒231-8520 横浜市中区山下町 10 番地

E-mail: yokoyama@hotel-newgrand.co.jp m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp

Tel: 045-681-1877(直通) Fax: 045-663-3600

必要な素材写真等がございましたら お気軽にご相談ください