

チョコレートムースで仕上げる2種の新作ケーキが新登場  
**ホリデーシーズンを彩るローズホテル横浜の贅沢なスイーツ**

予約受付開始 2024年10月1日(火)

ローズホテル横浜（横浜市中区山下町77番地 / 総支配人 渡部 一樹）では、2024年10月1日(火)より、1階「パティスリーミリーラ・フォーレ」にて、ご家族や大切な方と過ごす時間にぴったりのクリスマスケーキ6種とシュトレンのご予約を開始いたします。



今年は新作の、ベルギー産チョコレートを使用したチョコレートムースの中にバニラとプラリネの2層のムースで仕上げ、森の中の切り株に見立てた「クリスマスノエルショコラ」と、キルシュ酒が香るグリオットゼリーやアプリコットゼリーをホワイトチョコレートムースで包み込んだ大人のクリスマスケーキ「クリスマスショコラブランシュ」の2種を含む全6種のクリスマスケーキをご用意いたします。また、素材の味と香りのバランスのよいシュトレンは、常温で、冷やして、熟成によって変化する風味や食感にもご注目ください。クリスマスケーキのご予約は、10月1日(火)から11月30日(土)まで限定で早割10%割引にてご案内いたします。

ローズホテル横浜のクリスマスケーキとシュトレンで、ホリデーシーズンをどうぞお楽しみください。

### クリスマススイーツ 概要

クリスマスケーキ販売期間：2024年12月14日(土)～12月25日(水)

シュトレン販売期間：11月1日(金)～12月25日(水)

予約受付期間：2024年10月1日(火)～12月13日(金)

早割10%割引期間：2024年10月1日(火)～11月30日(土) ※前払いのみ。※シュトレンは対象外。

受渡場所：パティスリーミリーラ・フォーレ

〒231-0023 横浜市中区山下町77番地 ローズホテル横浜1階

営業時間：日～木 10:00～20:00 / 金・土 10:00～21:00

ご予約方法：Web もしくは店頭 お問い合わせ：045-681-2916

HP：<https://www.rosehotelyokohama.com/restaurant/06/plan/detail/3976/>

## クリスマススイーツのご紹介

### ■ 新作「クリスマスノエルショコラ」【限定 50 台】

10cm×10cm ¥6,000

森の中の切り株に見立てたベルギー産チョコレートのムースの中にバニラとプラリネの2層のムースをご用意しました。



### ■ 新作「クリスマスショコラブランシュ」【限定 50 台】

5号 15cm ¥5,000

キルシュ酒香るグリオットチェリーのゼリーやアプリコットゼリーをホワイトチョコレートムースで包み込んだ、大人のクリスマスケーキです。



### ■ 「クリスマスショート」

4号 12cm ¥4,000 / 5号 15cm ¥6,200 / 6号 18cm ¥8,900

しっとりとしたスポンジに北海道産の純生クリームと厳選した国産苺をたっぷりと使用した2層仕上げのショートケーキです。



### ■ 「クリスマスタルトフレーズ」【限定 50 台】

5号 15cm ¥5,600 / 6号 18cm ¥8,000

厳選した国産の苺とカスタードクリームをアーモンド風味のタルト生地の上に敷き詰めた苺づくしの贅沢なタルトです。



### ■ 「クリスマスミルフィーユ」【限定 50 台】

12cm×12cm ¥7,000

たっぷりの国産苺とバニラが香る自家製のカスタードクリームを、サクサクのパイ生地で層に仕上げました。



### ■ 「クリスマスフレジェ」【限定 50 台】

18cm×8cm ¥7,000

コクのあるクレームムースリースに甘酸っぱい国産苺とピスタチオ風味の生地を合わせた濃厚なフレジェです。



### ■ 「シュトレン」

15cm ¥1,600 ※シュトレンは早割対象外。

素材の味と香りのバランスのよいシュトレン。常温で、冷やして、熟成によって変化する風味や食感もお楽しみください。



※料金は全て消費税込。

#### ■ 本件に関する問い合わせ先

龍門ホールディングス（ローズホテル横浜／重慶飯店）

マーケティング部 広報担当 高久雛子 矢野友子 斎藤きよみ Mail: pr@rosehotelyokohama.com

〒231-0023 横浜市中区山下町 77 番 TEL:045-681-2264(直通) FAX:045-681-8445

URL: ローズホテル横浜 www.rosehotelyokohama.com 重慶飯店 www.jukeihanten.com