

## ～社内コンクール優勝作品の真っ赤なケーキなど多彩な顔ぶれ～ **クリスマスケーキ・コレクション 2018** 11/1 より予約受付開始

株式会社ホテルグランヴィア岡山(岡山市北区駅元町1-5、代表取締役社長:森本昌弘)は、「Granvia Christmas Wish～グランヴィアで叶う最高のクリスマス～」をテーマに、ホテルならではのプレミアム感のあるクリスマスケーキを4種類販売いたします。

その中でも一押しの商品は、今年の社内コンクールにおいて優勝作品に選ばれたクリスマスカラーの真っ赤なケーキ「スプランドゥール・ショコラ」です。チョコレートの香りとリンゴの甘さのバランスが取れている点が評価されました。

大切な人と過ごすクリスマスが、心も舌も幸福に包まれるひと時になりますようにと願いを込め、いつもとは一味違うクリスマスケーキでみなさまの楽しいクリスマスを演出いたします。

詳細は以下の通りです。

### **クリスマスケーキ・コレクション 2018**



#### **1. 『スプランドゥール・ショコラ (右上)』 (限定150個 18cm 5,500円)**

**2018年社内コンクール優勝作品** 製作者:製菓課 櫻井 麻衣

「輝き」を意味するスプランドゥール。濃厚なチョコレートムースの中に、リンゴのソテーとバニラムース、シナモンが香るビスキュイを組み合わせました。その名にふさわしく、艶やかな赤色のコーティングがクリスマス気分を盛り上げます。

#### **2. 『フレーズ・ド・ノエル (左下)』 (数量限定 15cm 4,500円/ 18cm 6,000円)**

きめ細かい柔らかなスポンジとさっぱりとした生クリームに苺を盛り付けた華やかなショートケーキ。苺の甘さに合わせた上品な味わいの生クリームと、極限まで柔らかく仕立てたスポンジを組み合わせ、なめらかで口どけのよさが引き立つプレミアムなクリスマスケーキです。



<調理部製菓課・櫻井 麻衣>

2013年7月 ホテルグランヴィア岡山入社

2018年7月 クリスマスケーキ社内コンクール 優勝

2018年8月 第2回 JR 西日本ホテルズ・パティシエコンテスト 出場

幅広いお客様に美味しく召し上がっていただけるよう、チョコレートムースに旬のリンゴを組み合わせたケーキを作りました。また、クリスマスを意識して、シナモンが香る真っ赤なケーキに仕立てました。たくさんの方が、楽しく美味しいクリスマスを過ごしていただけるよう心を込めてお作りいたします。

### 3. 『タルト・オ・フレーズ』(限定200個 18cm 5,000円)

ピスタチオ、アーモンド、発酵バターを使用した香り高い生地、マスカルポーネとカスタードクリームを敷き詰め、フレッシュな苺を乗せた人気のタルトです。



### 4. 『シュトーレンセット』(2本セット)

(限定300セット 2,500円)

洋酒に漬け込んだフルーツとナッツが入ったドイツの伝統的なクリスマス菓子。昨年もお好評いただいたスタンダードタイプとチョコレートタイプの2種類をセットでご用意いたします。



- 【ご予約期間】 11月1日(木)～12月18日(火) ※お引き渡しの7日前までにご予約ください。
- 【ご予約方法】 来店予約、電話予約、WEB予約にて承ります。  
★早割特典・・・11月30日(金)までにご予約いただくと5%OFFの特典がございます。
- 【お引渡し期間】 12月20日(木)～25日(火) 10:00～19:00  
※シュトーレンのみ12月1日(金)～25日(火)
- 【お引渡し場所】 2階カフェレストラン「オリビエ」

※表示価格には、消費税が含まれております。

レストラン予約専用ダイヤル TEL 086-233-3138 (受付時間 10:00～18:00)  
※受付時間以外は、各店舗へお問合せください。TEL 086-234-7000 (代表)

#### 【本件に関する報道関係の皆様方の問い合わせ先】

ホテルグランヴィア岡山

〒700-8515 岡山市北区駅元町1-5

TEL (086) 233-3498 FAX (086) 234-7098

営業部 営業企画課

安原 i-yshr@granvia-oka.co.jp / 片井 a-katai@granvia-oka.co.jp  
川上 k-kawakami@granvia-oka.co.jp / 金本 y-kanamoto@granvia-oka.co.jp