



HOTEL GRANVIA  
OKAYAMA

## News Release

報道関係者各位

2017年10月19日  
ホテルグランヴィア岡山

# Happy Smile Christmas ～幸せ繋がるクリスマス～ 「クリスマスケーキ セレクション 2017」予約開始

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、今年のクリスマス企画テーマを「Happy Smile Christmas～幸せ繋がるクリスマス～」とし、大切な人と過ごすクリスマスが、笑顔と幸福に包まれるひと時になりますようにと願いを込めた4種類のクリスマスケーキを販売いたします。

詳細は以下の通りです。

### クリスマスケーキセレクション 2017



#### 1. 『フローズ・ド・ノエル』 (数量限定 15cm 4,000円/ 18cm 5,500円)

きめ細かい柔らかなスポンジと、口どけの良いさっぱりとした生クリームに、苺をトッピングした見た目にも華やかなショートケーキ。

#### 2. 『タルト・オ・フローズ』 (限定200個 18cm 4,500円)

ピスタチオ、アーモンド、発酵バターの香り高いタルト生地、マスカルポーネとカスタードクリームを敷き詰め、フレッシュな苺をのせた人気のタルト。

### 3. 『シュトーレンセット』(2本セット) /

(限定 300 セット 2,200 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。

今年はスタンダードタイプとチョコレートタイプの2種類の味をお楽しみいただけます。



### 4. 『ビュッシュ・ド・ノエル 2017』

(限定 150 個 5,000 円)

ほのかに香るバニラ風味のホワイトチョコレートの中に、すっきりとした酸味のきいた柚子のムースと口溶けの良いキャラメルムースを組み合わせました。ヘーゼルナッツの食感も楽しめるケーキです。



2017 ホテルグランヴィア岡山  
製菓部門 社内コンクール優勝作品

【製作者】 ホテルグランヴィア岡山  
調理部 製菓課 南 佳奈

#### <コメント>

幅広い世代の方にクリスマスを楽しんでいただきたいという思いでこの「ビュッシュ・ド・ノエル」を考えました。優しい甘さのホワイトチョコレートと爽やかな柚子は大変相性がよく、お食事の後でもさっぱりとお召し上がりいただけるケーキです。クリスマスという特別な日に、みなさまが笑顔になれるようお願いを込めてお作りいたします。

【ご予約期間】 11月1日(水)～12月18日(月) ※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(水)～25日(月) 10:00～19:00

※シュトーレンのみ12月1日(金)～25日(月)

【お引渡し場所】 2階カフェレストラン「オリビエ」

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