

2011年10月31日

報道関係各位

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋
〒460-0023 名古屋市中区金山町 1-1-1
052-683-4111(代)

ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋 Xmas ケーキ 2011 のご案内

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋(名古屋市中区、総支配人:岩瀬正明)は、クリスマスの素敵な思い出作りに、宝石のように輝くクリスマスケーキを5種類用意いたしました。

クリスマスケーキ

販売期間:2010.12.1(水)~25(土)

1.シャルロット・フリーズ(14 cm)

¥3,800

苺のババロアをビスキュイで包み、
苺をたっぷりのせたケーキです。



2.フロマージュノエル(15 cm)

¥3,800

オレンジ風味のスフレチーズケーキと
レアチーズケーキです。

3.モンブラン・ノエル(15 cm)

¥3,800

プディング・キャラメル、マスカルポーネ、
モンブランクリームで作ったモンブラン
です。



4.ブッシュ・ド・ノエル

¥4,500

4種類のバローナショコラを使った切り株
型のビュッシュです。

5.苺の生ケーキ(15 cm)

¥4,000

ジェノワーズ(スポンジ生地)で苺を
サンドし、北海道産の生クリームを使用
しております。



※2011.12.22(木)～25(日)お渡し分については、12.20(火)までにご予約が必要です。
※数に限りがございますのでお早めにご予約ください。

ご予約・お問い合わせ
2F カフェレストラン「オーキッドガーデン」
052-683-4111(代)

報道関係の問い合わせ先:

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋
マーケティング PR 室 松崎 哲昭

電話:052-683-4469 FAX:052-683-4654 E-mail:tetsuaki.matsusaki@anacrowneplaza-nagoya.jp