PRESS RELEASE

2021 年 10 月 4 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一丁目 1-1
TEL:052-683-4111（代）

大切な人と過ごす大切な時間を彩る
フォトジェニックな「クリスマスケーキ　2021」

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：島原　東）は、ホテルオリジナルの「クリスマスケーキ　2021」を販売します。

バリエーション豊かな、4 種類のクリスマスケーキをご用意しました。

あまおう苺を使った、二段重ねの見た目にも華やかな「あまおう苺のショートケーキ」や、和栗をふんだんに使い、ツリーに見立てた「和栗のモンブランツリー」も魅力です。

パティシエ特製のホテルオリジナルクリスマスケーキを大切な方とご堪能ください。

◇クリスマスケーキ　2021

販売期間：2021.12.22(水)～25(土)

ご予約承り期間：2021.9.1(水)～12.21(火)

お渡し場所：2Fカジュアルダイニング「ガーデンコート」横　特設スペース

・「あまおう苺のショートケーキ」　※限定30台

¥15,000（直径 約20cm×高さ 約22cm）
二段重ねが華やかなクリスマスケーキ。
しっとり口どけのよいスポンジの間に、北海道の生乳を
使って作られるコクのある濃厚なクリームと大粒の苺
「あまおう」をふんだんに使用し、贅沢に仕上げました。

・「和栗のモンブランツリー」　※限定 30 台

¥8,000（直径 約 18cm×高さ 約 22cm）
和栗をふんだんに使ったモンブラン。
栗のタルトにカスタード、ラム酒風味の生クリーム、
渋皮栗を重ね和栗ペーストをコーティングしました。
栗本来の香りと和菓子のような奥深く優しい甘さがひろがります。

・「ガトーフレーズ」

¥5,000（直径 約 15cm）
苺をたっぷり使い甘さを抑えたクリームとシロップを染み込ませた
生地が絶妙なバランスでお召し上がりやすいテイストに。

・「ジャンドゥーヤ」

¥4,500（長さ 約 16cm）
口どけなめらかで香り高いヘーゼルナッツと
チョコレートのムースにオレンジの風味とフランボワーズの
爽やかな甘酸っぱさが絶妙なハーモニー。

早期ご予約特典：11.30(火)までのご予約で 5%OFF

※「あまおう苺のショートケーキ」、「和栗のモンブランツリー」を除く

※他の割引との併用不可

ご予約・お問い合わせ　052-684-4566
（クリスマスケーキ予約係：10:00a.m.～6:00p.m.）

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
マーケティング室
大石　孝司・今枝　あゆみ
Tel：052-683-4469　　Fax：052-683-4423
E-mail：pr@anacrowneplaza-nagoya.jp