

2016年10月17日

各位

三田ホテルマネジメント株式会社

**メルヘンの世界が広がる珍しい球体状のケーキなど
2016年の手作りクリスマスケーキを予約受付中
10月末までなら超早期割引特典として全種類 500円割引！**

「三田ホテル」(所在地:兵庫県三田市、総支配人: ^{もく ひろいち} 奎 浩市)は、2016年10月1日(土)から12月21日(水)まで2016年の手作りクリスマスケーキのご予約を受け付けておりますのでお知らせします。

三田ホテルでは聖夜をご家族で楽しんで頂けるよう、箱を開けたときに気分が高まるようなケーキ作りをしています。なかでも総料理長ローラン・ジャン・マリー監修の「ボール・ド・ネージュ」(Boule-de-neige:仏語)は、スノーボール(雪球)という意味で、子供たちがこのケーキを箱から出したときの驚きの声が楽しみで作りました。スノーボールの上には、クリスマスを幸せに過ごせるようにという願いを込めて、サンタクロースとお客さまが寄り添う姿をデザインしました。一層ずつスプーンで取り分けて、デコレーションを楽しみながら召し上がってください。ほかにも、苺と生クリーム of ケーキやブッシュ・ド・ノエル・などクリスマスの定番ケーキや鮮やかな見た目が印象的なベリーのケーキもご用意しています。



10月31日(月)までにご予約の場合は、超早期割引特典として、クリスマスケーキ全種類を500円引き、11月1日(火)～30日(水)までにご予約の場合は、早期割引特典として同400円引きとなりますので、お早目のご予約がお得です。12月19日(月)～12月25日(日) 11:00～21:30の期間にホテル1階カフェ&バーラウンジ「フィネストラ」店頭にてお引き渡します。

クリスマスにはご家族、ご友人と「三田ホテル」の手作りケーキを囲んで楽しくお過ごしください。

以上

<本件に関するお問い合わせ先>
三田ホテル 営業企画 広報担当 亀井強司
TEL.:079-564-1101 FAX.:079-564-1107
e-mail: tsuyoshi_kamei@sanda-hotel.com

■「クリスマスケーキ 2016」申込み受付

【お申込み期間】12月21日(水)まで

※お引き取りご希望日の4日前までにご予約ください。

※ボール・ド・ネイジュはお引き取りの7日前までにご予約ください。

【超早期割引特典】10月1日(土)～10月31日(月) 500円引き

【早期割引特典】11月1日(火)～11月30日(水) 400円引き

【お引き渡し期間】12月19日(月)～12月25日(日) 11:00～21:30

【お引き渡し場所】ホテル1階 カフェ&バーラウンジ「フィネストラ」店頭

ホームページ <http://www.sandahotel.jp/sh/xmas/>

■「ボール・ド・ネイジュ」(12,000円・税別) 限定5個

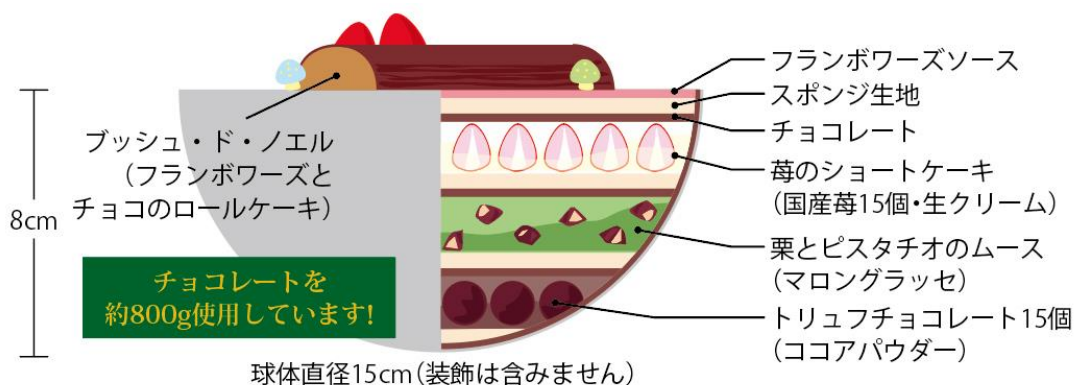


お届け時の形



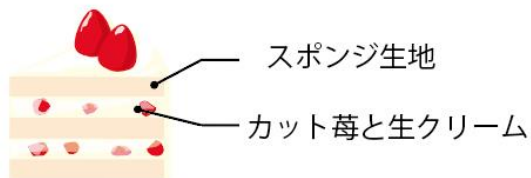
チョコレートでできた上半分を開けたところ

上半分をそっと取ると中にはメルヘンの世界が広がっています。フランスの伝統的なブッシュ・ド・ノエルやたくさんのベリー、カラフルなきのこがちりばめられ、その下には苺のショートケーキ、栗とピスタチオのムース、トリュフチョコレートの3層の味をお楽しみいただけます。



■「苺のクリスマスケーキ」(3,800円・税別) 限定50個

子どもたちも大好きな定番の苺のショートケーキです。国産苺をたっぷり使ってホテル特製のスポンジケーキでサンドしました。



5号(直径15cm・高さ8cm)

■「ブッシュ・ド・ノエル・ショコラ」(3,600円・税別) 限定50個

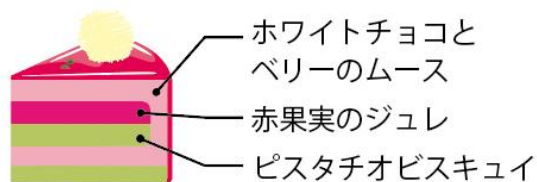
有名なチョコレートメーカー「バローナ社」(フランスの業務用チョコレートメーカー)の「グアナラ」を使用したほろ苦いチョコクリームと、アプリコットの酸味がほどよく効いた、大人の方にもおすすめの商品です。



(縦7cm×横18cm・高さ7cm)

■「ベリー・のクレミュー・ショコラ」(3,700円・税別) 限定50個

鮮やかな見た目が印象的なベリーのケーキです。カットするとグリーンとピンクがとても綺麗な甘酸っぱいケーキです。



5号(直径15cm・高さ5cm)

<<総料理長 ローラン・ジャン・マリー氏>>

フランス国内の多くのレストランの料理長を経て、1981 年来日。

ホテルナゴヤキャッスル(現:ウェスティンナゴヤキャッスル)、

ロテル・ド・比叡、石垣全日空ホテル&リゾートなどで活躍。

2002 年 フランス国家農事功労章を受章。

2008 年 ハウステンボスホテルズ統括総料理長に就任。

2010 年 オリックス不動産が運営する施設の統括総料理長に就任。

同年、「神戸三田新阪急ホテル(2011 年 4 月より三田ホテル)」
の総料理長に就任。



■「三田ホテル」について

“あしたも、会いたくなるホテル”をスローガンに、兵庫県三田市の地域に根ざしたコミュニティホテルです。神戸と大阪の間に位置する豊かな自然に恵まれ、周辺には、「北摂三田テクノパーク」「神戸三田プレミアムアウトレット」「神戸フルーツフラワーパーク」など観光スポットやゴルフコースも多く、観光・レジャーの拠点としてご利用いただけます。館内には個性豊かな 4 つのレストランで旬の食をお楽しみいただけます。また、チャペルやバンケットホールも備え、ライフステージごとの多様なニーズにお応えします。

【所在地】 兵庫県三田市けやき台1-11-2

【施設規模】 客室数:130 室 収容人数:208 名

【料飲施設】 ブッフェレストラン、中国料理、鉄板焼、日本料理、カフェ&バーラウンジ

【その他施設】 バンケットホール、チャペル、神前式場

【交通アクセス】 ・神戸電鉄「ウッディタウン中央」駅徒歩約1分

・JR「新三田」駅より車で約 5 分

・中国自動車道・神戸三田 IC より車で約 5 分

【URL】 <http://www.sandahotel.jp>

【電話番号】 079-564-1101

【運営】 三田ホテルマネジメント株式会社

