

報道機関各位  
ニュースリリース

2021年11月5日  
第一ホテル両国

イタリア産ピスタチオを使用したケーキなど

**聖なる夜を彩るクリスマスケーキ 2021**  
第一ホテル両国にて2021年11月1日（月）より予約受付開始

都営地下鉄大江戸線「両国駅」に直結し、東京スカイツリーが間近に見える第一ホテル両国（東京都墨田区横網1丁目6番1号 総支配人 <sup>きむら あつし</sup>木村 厚志）の1階カフェ&ダイニング「アゼリア」では、11月1日（月）より「クリスマスケーキ」のご予約受付を開始いたしました。

クリスマスの定番「苺のショートケーキ」や「ブッシュ・ド・ノエル」、イタリア産ピスタチオを使用した「シシリー」、フランス産ココアとベルギー産ダークチョコレートを使用した「ショコラ・ノワール」の計4種類のケーキをご用意しております。第一ホテル両国がお届けするクリスマスケーキでご友人やご家族とともに思い出深いクリスマスをお過ごしください。



苺のショートケーキ（5号）



シシリー

<概要>

- ・内容
 

<u>苺のショートケーキ</u>	4号 3,500円、5号 4,000円、6号 4,800円
<u>ブッシュ・ド・ノエル</u>	7cm×18cm 3,500円
<u>シシリー</u>	5号 3,800円
<u>ショコラ・ノワール</u>	5号 4,000円

※ご予約特典・・・当日販売料金より200円引き
- ・お渡し期間
 

2021年12月17日（金）～19日（日）	※ご予約は12月13日（月）まで
2021年12月23日（木）～25日（土）	※ご予約は12月19日（日）まで

※早期ご予約特典・・・12月5日（日）までにご精算のお客様には「焼き菓子」1つプレゼント
- ・お渡し場所/当日販売場所
 

1階 カフェ&ダイニング「アゼリア」	13:00～19:00
--------------------	-------------
- ・ご予約/お問い合わせ
 

宴会・料飲予約	TEL:03-5611-5444（直通）（受付時間 9:00～17:00）
---------	---------------------------------------

※新型コロナウイルスの感染予防に関する当ホテルの対応については、以下をご覧ください。

<https://www.dh-ryogoku.com>

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。※画像は全てイメージです。

このリリースについてのお問い合わせ

第一ホテル両国 企画・広報：<sup>ばんば えざわ</sup>番場・江澤

TEL:03-5611-8472 FAX:03-5611-8473 E-mail:bamba-k@dh-ryogoku.com

詳細は次ページにございます。

<商品詳細>



※画像は5号

苺のショートケーキ

軽やかなスポンジで国産苺をサンドし、ホテルオリジナルの生クリームで仕上げる、人気ナンバーワンクリスマスケーキ。

- 4号 (2~3人前)  
3,500円 (予約販売料金 3,300円)
- 5号 (4~6人前)  
4,000円 (予約販売料金 3,800円)
- 6号 (6~8人前)  
4,800円 (予約販売料金 4,600円)



ブッシュ・ド・ノエル

香り高いフランス産マロンで仕上げるモンブラン。爽やかなカシスソースが栗の味を引き立てます。

- 縦7cm×横18cm (2~3人前)  
3,500円 (予約販売料金 3,300円)



シシリー

イタリア産ピスタチオを使用した生地とムースが、間に挟まれたベリーコンポートと絶妙なハーモニーを奏でます。

- 5号 (4~6人前)  
3,800円 (予約販売料金 3,600円)



ショコラ・ノワール

フランス産ココアを練り込み、しっとり焼き上げたスポンジでベルギー産ダークチョコレートのムースをサンドしました。

- 5号 (4~6人前)  
4,000円 (予約販売料金 3,800円)

以上