

報道機関各位
ニュースリリース

2022年9月28日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント高松

大切な人と笑顔で囲む、心あたたまるクリスマス

約 80 個の苺を使ったクリスマスケーキを数量限定で販売

10月1日(土)より予約受付開始 ベーカリーショップにて

JR ホテルクレメント高松(高松市浜ノ町1番1号 総支配人:^{つじた ひろかず}辻田 浩一)では、10月1日(土)より、1階ベーカリーショップにてクリスマスケーキ3種の予約受付を開始いたします。

「ノエルブラン」、「ノエルフレーズピスターシュ」に加え、昨年開業20周年を記念して販売し好評を得た「トゥメルシー」が2022年バージョンとなって登場。10個限定で販売いたします。

大切な方や家族と過ごす特別な日に、ホテルパティシエ特製のクリスマスケーキをお楽しみください。



Tou Merci(トゥメルシー)



中にも苺をふんだんに使用

<概要>

- ・予約承り期間 2022年10月1日(土)～12月14日(水)
- ・お渡し期間 2022年12月18日(日)～12月25日(日)
- ・お渡し場所/時間 1階 ベーカリーショップ(10:00～19:00)
※お渡し時間については変更となる場合がございます。店舗までお問い合わせください。
- ・商品名/料金 ①「Tou Merci(トゥメルシー)」(約21cm四方) 20,000円
②「Noël Blanc(ノエルブラン)」(直径約15cm) 4,500円
③「Noël Fraise Pistache(ノエルフレーズピスターシュ)」(直径約15cm) 4,800円
- ・予約/お問い合わせ TEL:087-811-1111(代表) 1階ベーカリーショップ(8:00～20:00)
※オペレーターに「ベーカリーショップ」とお伝えください。

※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。

この件についてのお問い合わせ

JRホテルクレメント高松 総支配人室 企画/^{しみず いりくら}清水・入倉

TEL:087-811-1117 FAX:087-811-1116

メールアドレス:e-kikaku@jrclement.co.jp

※詳細は次頁にございます。

商品詳細

- ① 「Tou Merci(トゥ メルシー)」 20,000 円
(約 21 cm 四方)

【10 個限定】

トゥ メルシーとは、フランス語の“すべて”と“感謝”を掛け合わせた言葉で、昨年ホテル 20 周年を迎えたことと、このケーキをお召し上がりになるすべての方への感謝の気持ちを込めて付けた名称です。苺を約 80 個デコレーションしたプレミアムケーキであり、スポンジの中にも苺をふんだんに使用しています。オリーブ飼料で育てた鶏の卵をスポンジに盛り込み、四国東部の高級砂糖「和三盆」でまろやかな甘みを実現しました。

- ② 「Noël Blanc(ノエル ブラン)」 4,500 円
(直径約 15 cm)



ふんわりとやさしい口どけのジェノワーズ(スポンジ)で苺をサンド。クリームのだっぴりとした甘さが特徴的なショートケーキです。

- ③ 「Noël Fraise Pistache(ノエルフレーズ ピスターシュ)」 4,800 円
(直径約 15 cm)



香り高いイタリア産ピスタチオのクリームブリュレとあまおう苺のジュレを、ホワイトチョコレートムースと、あまおう苺とホワイトチョコレートのグラサージュで包み込みました。

以上