

Meitetsu Grand Hotel

Christmas Cake 2024

名鉄グランドホテルのパティシエが贈る
エレガントなクリスマスケーキコレクション



ご予約は
12/15<日>まで

お受取り期間

12/21<土>

~25<水>

名鉄グランドホテル

TEL: 052-582-2237 (スカイラウンジ203)
「名鉄名古屋駅」中央改札口から徒歩2分/名古屋市中村区名駅1丁目2-4

ご予約はホームページから
<http://www.meitetsu-gh.co.jp/>



限定
150
台

1. ホーリーナイトクリスマス

¥5,000 (直径約15cm×高さ約7cm)

愛知県産苺をフレッシュな生クリームとふふわのスポンジケーキでサンドした、ホテル自慢のショートケーキです。



a. 苺 b. 生クリーム
c. スポンジ

2. タルトフレーズ

¥6,500 (直径約15cm×高さ約7cm)

カスタードクリームとシュクレ生地に真っ赤な苺をたっぷりとのせました。宝石のような彩りがとっておきの時間を演出します。

限定
60
台



a. 苺
b. 生クリーム
c. カスタードクリーム
d. タルト生地

限定
30
台

3. ムース・オールージュブラン

¥5,500 (直径約16cm×高さ約8cm)

鮮やかな真紅がクリスマスを奏でる大人のケーキ。ラズベリーの酸味と芳醇なピスタチオをホワイトチョコレートムースで包み込んだドーム型ケーキです。



a. ラズベリーナージュ
b. ホワイトチョコレートムース
c. ラズベリー&ラズベリージャム d. ピスタチオ
e. ピスタチオムース f. チョコスポンジ



4. ノワールエトワール

¥11,000 (直径約15cm×高さ約18cm)

聖夜の森に瞬く星々をイメージした、黒と金の煌めくキャラメルショコラ。キャラメルスポンジに、バニラとキャラメルのムース、ナッツを閉じ込め、ブラックココアのエクレアを添えました。濃厚なチョコレートとキャラメルのハーモニーをお楽しみください。

限定
10
台



a. 生クリーム b. グラサージュショコラ
c. キャラメルムース d. バニラムース
e. アーモンド・カシューナッツ・クルミ
f. キャラメルスポンジ

～聖夜の煌めき～

(キリトリ)

2024 クリスマスケーキ 申込書

◆お名前	◆お電話番号
◆ご注文日 月 日	◆お支払い方法 ※事前支払い <input type="checkbox"/> お振込み <input type="checkbox"/> 現金 <input type="checkbox"/> クレジットカード
◆お受取り日 12月 日	<input type="checkbox"/> AM <input type="checkbox"/> PM 時頃

1. ホーリーナイトクリスマス	¥5,000	台	2. タルトフレーズ	¥6,500	台
3. ムース・オールージュブラン	¥5,500	台	4. ノワールエトワール	¥1,000	台
合計		¥			

※表示料金には税金が含まれます ※写真はイメージです

お客様控え

◆ご注文ケーキ	◆合計 ¥
◆お受取り日 12月 日	<input type="checkbox"/> AM <input type="checkbox"/> PM 時頃
◆お受取り場所 名鉄グランドホテル	12F 受け渡し会場 11:00～19:00 (お受取り時間)
◆お支払い方法 (事前支払い) 現金、クレジットカードまたは銀行振込	

三豊UFJ銀行 豊島支店(普通) 口座番号:0910000 口座名:株式会社名鉄グランドホテル

※お支払いは12月15日(日)までにお願いします

名鉄グランドホテル TEL:052-582-2237
(10:00～18:00)

「名鉄名古屋駅」中央改札口から徒歩2分/名古屋市中村区名駅1丁目2-4