

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  お振込み  現金  
※事前支払い  クレジットカード

◆お受取り日 12月 \_\_\_\_\_ 日  AM  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  AM  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

三菱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