



パティスリー ベル・アンジュ

TAKAYAMA GREEN HOTEL Christmas Cakes 2021

見た目も鮮やかなベル・アンジュのケーキでご家族や大切な方と過ごす特別なひとときを演出します。

今年は北海道十勝産の小麦粉を使用した苺のショートケーキなど4種類のクリスマスケーキをご用意しました。

クリスマスの楽しいお集りに幸福感あふれるホテルメイドスイーツをお楽しみください。

いずれも数量限定、お早めのご予約をお待ちしております。

ご予約締切日 ~12/20(月)

お受け渡し期間 12/23(木)~25(土) 10:00~19:00

※数量限定となっております。品切れの際はご了承ください。※料金はすべて税込価格です。※写真はイメージです。

12/1・2・15・16は定期点検の為、全館休業とさせていただきます。

休業中のご予約はお電話でのみ承ります。TEL:0577-33-6600(代表)

mail@takayama-gh.com

高山グリーンホテル

岐阜県高山市西之一色町2-180

パティスリー ベル・アンジュ | 営業時間 10:00~19:00 | ご予約・お問い合わせ TEL 0577-33-6609 (店舗直通)

TAKAYAMA GREEN HOTEL

Christmas Cakes 2021



苺のショートケーキ

北海道十勝産の小麦粉を使用したスポンジ生地など
厳選した食材を使い、シンプルながらも上品に仕上げ
ました。甘さ控えめの生クリームと甘酸っぱい苺が
相性抜群、王道のショートケーキです。

4号(12cm) ¥3,000

5号(15cm) ¥4,000

6号(18cm) ¥4,800



苺のタルト

大人気、ベルアンジェのタルト。
サクサクのタルト生地にはアーモンドクリームと
カスタードクリームを使っています。

5号(15cm) ¥4,000



チョコノエル

しっとりとしたチョコレート生地と、
コクのある濃厚なチョコクリームで
仕上げました。チョコ好きには
たまらない一品です。

約16cm ¥3,200



シフォンケーキ

定番人気のシフォンケーキを
クリスマスバージョンで…。
フワッとした生地の中央には
生クリームと苺がたっぷり
入っています。

17cm ¥2,600



パティスリー ベル・アンジェ

※料金はすべて税込価格です。