


しあわせ運ぶ、ベルアンジュのクリスマスケーキ。



2022 **TAKAYAMA GREEN HOTEL**
Christmas Cakes

ご予約締切日 ~12/20(火) お受け渡し期間 12/23(金)~12/25(日) 10:00~19:00


クリスマスケーキの
お引き渡しは1階瑞祥前
ロビーとなります。

クリスマスのテーブルを
華やかに彩るベルアンジュの
ケーキで、ご家族や大切な方と
過ごす特別なひとときを。
大人気の苺のタルトや
ふんわりスポンジと
滑らかな生クリームが絶妙の
苺のショートケーキなど
5種類のクリスマスケーキを
ご用意しました。
しあわせ気分が舞い降りる
ホテルメイドスイーツを
お楽しみください。

※12/23~25日のラウンジ木乃香につきましては臨時休店となります。
※料金はすべて税込価格です。※写真はイメージです。

12/13・14・15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。TEL0577-33-5500(代表)

mail@takayama-gh.com  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)

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。

クリスマスショート

ふんわり食感の
スポンジ生地と
滑らかなクリームで
シンプルながらも上品に
仕上げたクリスマスショート。
甘さ控えめの生クリームと
甘酸っぱい苺が相性抜群、
王道のケーキです。

4号(12cm) ¥3,500
5号(15cm) ¥4,300
6号(18cm) ¥5,500

TAKAYAMA GREEN HOTEL
2022 Christmas Cakes



プレミアムショート 5号(15cm) ¥5,800

甘酸っぱくジューシーな苺をたっぷり敷き詰めた、クリスマス限定のプレミアムなショートケーキです。



苺のタルト 5号(15cm) ¥5,000

大人気、ベルアンジュのタルト。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。



チョコノエル 約16cm ¥4,000

しっとりとしたチョコレート生地に、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。



モンブラン 4号(12cm) ¥4,400

ラム酒風味が活きたサクサクの乾燥メレンゲの上に生クリームと栗のムースをのせ、モンブランクリームで仕上げました。