



プレスリリース

2022年11月1日

6種のクリスマスケーキとローストチキンでHappy Holiday！
「おうちで楽しむ富士屋ホテルのクリスマス 2022」
11月1日(火)より予約受付開始！

富士屋ホテル

富士屋ホテル（神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下 359/常務取締役 総支配人/佐藤 計）では、クリスマスケーキコレクションをご準備し、ホリデーシーズンを華やかに演出します。今年は新作ケーキを含む全6種類。定番の「ショートケーキ」やピスタチオにイチゴクリーム、ホワイトチョコとカスタードクリームを重ねた「ピスターシュ フレーズ」、マンダリンのムースに2種のスポンジを合わせた「マンダリン オ フリュイ」もおおすすめです。バラエティ豊かな富士屋ホテルのクリスマスケーキはサイズも選べるため、プレゼントや自分へのご褒美としても。また今年は食卓を豪華に彩る「ローストチキン」も登場。他にもベーカリー&スイーツ ピコット人気商品の「キッシュ」やこの季節限定のクリスマスブレッド「シュトーレン」、レストランのキッチンで調理後に急速冷凍で味を閉じ込めた「ビーフシチュー」などのアイテムで食卓を賑やかに彩ります。特別な一日に富士屋ホテルの味をぜひお楽しみください。



クリスマスケーキ各種



ローストチキン

「富士屋ホテル クリスマスケーキ 2022」予約受付開始 概要

- 【ご予約受付期間】 2022年11月1日(火)～2022年12月20日(火) 9:00～17:00
- 【ご予約方法】 お電話またはFAX、HP、ピコット店頭にて
TEL:0460-82-2211(9:00～17:00)
FAX:0460-82-2210
*ホームページ専用の申し込みフォームはこちらから。
<https://www.fujiyahotel.jp/recommend/recommend20.html>
- 【お渡し期間】 2022年12月23日(金)・24日(土)・25日(日) 9:00～17:00
- 【お渡し場所】 富士屋ホテル ベーカリー&スイーツ「ピコット」お渡し時間9:00～17:00
湯本富士屋ホテル ラウンジ「ウイステリア」お渡し時間12:00～16:00
- 【お支払い方法】 富士屋ホテル:店頭(現金・クレジットカード・電子マネー)またはインターネット決済可。
湯本富士屋ホテル:店頭にて現金のみとなります。



【ショートケーキ】

5号サイズ(直径 15 cm) ¥5,500 (税込)

ミニサイズ(長さ 17cm 幅 5cm) ¥3,500 (税込)

はちみつ入りのスポンジでイチゴをサンドし、バニラの風味を加えた二種類の生クリームでデコレーションしました

富士屋ホテルの定番のクリスマスケーキです。



【ショコラ ヴァニージュ】

5号サイズ(直径 15 cm) ¥5,500 (税込)

ミニサイズ(長さ 17cm 幅 5cm) ¥3,500 (税込)

カスタードクリームを使用したバニラ風味のムースの甘さをビターチョコレートのムースのほろ苦さが引き立てます。食感と風味のアクセントにイチゴとラズベリーのコンフィチュールと、クリスピーなクリスティアンをデコレーションしました。



【ラムマロン】

5号サイズ(直径 15 cm) ¥5,500 (税込)

ミニサイズ(長さ 17cm 幅 5cm) ¥3,500 (税込)

マロンペースト入りのスポンジをラム酒とバタークリームで巻き上げ、細かく刻んだマロングラッセとクルミを加えました。パイの食感と甘い栗の香りをお楽しみください。



【フランボワゼ】

5号サイズ(直径 15 cm) ¥5,500 (税込)

ミニサイズ(長さ 17cm 幅 5cm) ¥3,500 (税込)

ホワイトチョコレートとカスタードクリームを使ったバニラ風味のムースとラズベリーのジュレとムースを合わせました。ラズベリー風味の赤いナパージュが華やかさを演出します。



【ピスターシュ フレーズ】

5号サイズ(直径 15 cm) ¥5,500 (税込)

ミニサイズ(長さ 17cm 幅 5cm) ¥3,500 (税込)

ピスタチオペーストとマジパンを使ったスポンジの上にミルクィなイチゴクリーム、イチゴのゼリー、ホワイトチョコとカスタードクリームを使ったピスタチオムースを重ねました。



【マンダリン オ フリュイ】

5号サイズ(直径 15 cm) ¥5,500 (税込)

ミニサイズ(長さ 17cm 幅 5cm) ¥3,500 (税込)

カカオパウダーとアーモンドを使った2種類のスポンジとマンダリンのムースを合わせたケーキに色鮮やかな7種類のフルーツをデコレーションしました。

★5号サイズは4~6名様、ミニサイズは2~3名用におすすめです。

★ミニクリスマスケーキは2022年12月1日(木)から12月25日(日)までピコット店頭にて販売いたします。



【ローストチキン】 ¥5,000 (税込)

特別なシーズンのために富士屋ホテルの料理長が丁寧に焼き上げた、ジューシーな旨味いっぱいのローストチキン。存在感あるメインディッシュとしてクリスマスムードを盛り上げます。

2~3名様で召し上がるのにちょうどよい大きさなので、パーティーにおすすめです。特製グレイビーソースと一緒に召し上がりください。

★12:00以降のお渡しとなります。



【シュトーレン】 ¥2,200 (税込)

パウダーシュガーをたっぷりまぶしたドイツの伝統的なクリスマスブレッド。

ローストしたピーナッツの香ばしさと、ラムレーズンのしっとり感、オレンジとレモンの爽やかな風味が絶妙です。



【ビーフカレー】 1人前 200g ¥3,000 (税込)

レストランのキッチンで調理後に急速冷凍で味を閉じ込めました。

コンソメスープを贅沢に使用し、牛乳で煮出したココナッツミルク、ピクルスの漬け汁をかくし味に。富士屋ホテル自慢の洋食メニューです。

★冷凍の状態でお渡しします。

★賞味期限：製造より30日



【ビーフシチュー】 1人前 210g ¥4,500 (税込)

レストランのキッチンで調理後に急速冷凍で味を閉じ込めました。

白ワインを使ったデミグラスソースでビーフをじっくり煮込みました。ワインやパンと一緒に楽しみください。

★冷凍の状態でお渡しします。

★賞味期限：製造より30日



【キッシュ】 各¥800 (税込)

ハウレンソウとベーコン入り定番のキッシュロレーヌ、香草の香りが食欲をそそるサーモンディル、他に季節のキッシュの3種類をご用意しております。

トースターで軽く温めてお召し上がりください。

※表示料金には消費税 8%が含まれております。※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

(数量限定)

【お問い合わせ】 TEL: 0460-82-2211 (予約担当 9:00~20:00)

MAIL: picot@fujiyahotel.co.jp

HP: <https://www.fujiyahotel.jp>

本件に関する報道各位からのお問い合わせは

富士屋ホテル 営業企画課 広報

担当/鈴木 香

TEL: 0460-82-2211 FAX: 0460-82-2210

〒250-0404 神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下359

<https://www.fujiyahotel.jp/>

