



2025 年 10 月 8 日

聖夜を、優雅と彩りで満たす
富士屋ホテルの贅沢クリスマス 2025 ご予約受付開始
富士屋ホテル

国際興業グループの富士屋ホテル株式会社(本社/神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下 359/代表取締役 社長 安藤 昭)では富士屋ホテル(神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下 359/取締役 総支配人 飯田 慶)のベーカリー&スイーツ ピコットにて今年もクリスマスケーキコレクションのご予約受付を開始いたしました。

ケーキは、定番の「ショートケーキ」に加え、チョコレートクリームとチェリーコンポートが織りなす甘酸っぱいハーモニーが魅力の「ショコラ・セレーズ」、そして富士屋ホテルならではの懐かしく上品な「バタークリームケーキ」の3種類をご用意。さらに、ローストチキンを中心とした豪華なパーティーメニューも3種類取り揃えております。今年のクリスマスは、富士屋ホテルの特製メニューで、食卓を華やかに彩ってみませんか。



「富士屋ホテルの贅沢クリスマス 2025」ご予約受付中

【ご予約受付期間】 2025 年 12 月 18 日(木)まで
【ご予約方法】 お電話またはWEB/ピコット店頭/FAXにて
TEL:0460-82-2211(9:00~17:00)
FAX:0460-82-2210
※右記 QR コードよりお申込みいただけます



【お渡し期間】 2025 年 12 月 20 日(土)~12 月 25 日(木)
【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
※パーティーメニューのお渡し時間は 12:00~17:00 とさせていただきます。
◇湯本富士屋ホテル ラウンジ「ウィステリア」お渡し時間 12:00~16:00

【お支払い方法】 ホテル店頭:現金/クレジットカード/電子マネー(富士屋ホテル/湯本富士屋ホテル)
公式オンラインショップ:クレジットカード決済/Amazon ペイメント決済



【バタークリームケーキ】直径 10 cm ¥4,500 (税込)

富士屋ホテルらしいクラシカルなバタークリームケーキが復活。スポンジの間にアプリコットジャムをサンドすることで爽やかな甘みをプラス。塩味のあるバタークリームとの相性も抜群です。



【ショートケーキ】直径 18 cm ¥6,000 (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。



【ショコラ・セレーズ】直径 15 cm ¥6,000 (税込)

しっとりとしたカカオスポンジで、濃厚でなめらかなチョコレートムースとバニラ風味の生クリームをサンド。トップにはチョコレートクリームと甘酸っぱいチェリーコンポートが華やかなアクセントを添えます。



【シュトーレン】 ¥3,000 (税込)

パウダーシュガーをたっぷりまぶした伝統的なクリスマスのお菓子。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。



【ローストチキン】 ¥6,000 (税込)

富士屋ホテルのシェフが1羽ずつ時間をかけて丁寧に焼き上げました。特製のグレイビーソースをかけてお召し上がりください。
※画像はイメージです。ハーブ類、プチトマトは付属されていません。



【クグロフ】 ¥1,500 (税込)

フランスの北東部に位置するアルザス地方を代表するクリスマス伝統菓子。バター、国産小麦、赤ワインなどを使った生地レーズンやイチジクのドライフルーツを加えてふんわりとした食感に焼き上げました。

※表示料金には消費税が含まれております。

※仕入れの状況により、一部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。

【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

担当/杉山 夏生

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/>