



プレスリリース

2023年10月27日

ホテル自慢のお料理でハッピーホリデー！
「おうちで楽しむ富士屋ホテルのクリスマス 2023」
10月25日(水)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）では今年もクリスマスケーキコレクションの予約受付を開始しました。フランス、ベルギーの高級チョコレートを使用したプレミアムケーキや、定番のショートケーキなどバラエティ豊かに4種類のケーキをご用意しました。味はもちろんデコレーションにもこだわり、目でも楽しめるケーキがホリデーシーズンを華やかに演出します。アイテムによって小サイズも選べるため、贅沢に自分へのご褒美としてもおすすめです。また昨年ご好評いただいた「ローストチキン」や、ベーカリー&スイーツ ピコット人気商品のキッシュにクリスマスブレッドなど、この時期ならではのアイテムが食卓を賑やかに彩ります。特別なシーズンに富士屋ホテルの味をぜひお楽しみください。



「富士屋ホテルのクリスマス 2023」予約受付開始 概要

【ご予約受付期間】 2023年10月25日(水)～2023年12月20日(水)

【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/meal/picot/2023christmas.html>

【お渡し期間】 2023年12月23日(土)・24日(日)・25日(月)

【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)または事前銀行振込・事前クレジットカード決済可。

湯本富士屋ホテル:店頭にて現金・クレジットカード・電子マネー決済可。

【プレミアムケーキ プララン】 6号サイズ(直径 18 cm) ¥10,000 (税込)



富士屋ホテル グラン・パティシエ 茂木のこだわりのチョコレートケーキ。フランスの高級チョコレートメーカー「VALRHONA (ヴァローナ)」とベルギーの有名チョコレートメーカー「BELCOLADE (ベルコラーデ)」のチョコレートを使用しました。ヘーゼルナッツの豊かな風味を楽しめるジャンドウジャ・ノワゼットを使った滑らかな口当たりのチョコレートムースに、自家製オレンジコンフィを合わせたビターな味わいとナッツの甘み、オレンジコンフィの酸味と苦みのバランスが絶妙なケーキにチョコレートで作ったポインセチアをあしらうことで、クリスマスらしい華やかなケーキに仕上げました。

【ショートケーキ】 5号サイズ(直径 15 cm) ¥6,000 (税込) / ミニサイズ(長さ 17cm 幅 5cm) ¥4,000 (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
富士屋ホテルの定番のクリスマスケーキです。

【ポムショコラ】 5号サイズ(直径 15 cm) ¥6,000 (税込) / ミニサイズ(長さ 17cm 幅 5cm) ¥4,000 (税込)



フランス産の蜂蜜とカルパドスでキャラメリゼした紅玉りんごをビターチョコレートのムースで包み、華やかなクリスマスカラーでデコレーション。りんごのキャラメリゼとシナモンクリームが口の中に広がり、甘すぎない大人な味わいをお楽しみいただけます。

【ラムマロン】 5号サイズ(直径 15 cm) ¥6,000 (税込) / ミニサイズ(長さ 17cm 幅 5cm) ¥4,000 (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。

- ★6号サイズは6~8名様、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2023年12月1日(金)から12月25日(月)までピコット店頭にて販売いたします。
- ※日によってケーキの種類が異なりますので、詳しくはピコットまでお問い合わせください。

【クリスマスブレッド】 (左)シュトーレン ¥2,200 (税込) / (右)クグロフ ¥1,500 (税込)



シュトーレン/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。オレンジとレモンの爽やかな風味が絶妙です。

クグロフ/卵やバターをたっぷり使用した生地をホワイトチョコでコーティング。ドライランボワーズを華やかにデコレーションしました。

【ローストチキン】 ¥6,000 (税込)



特別なシーズンのためにシェフ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。

【キッシュ】直径 14cm 各¥2,800 (税込) ポルチーニとブラウンマッシュルーム/エビホタテ



ポルチーニとブラウンマッシュルームのキッシュ | ポルチーニは乾燥と冷凍の 2 種を使用し、より食感と香りを高め、また、キノコ類を一晩つけおきした牛乳を食材と混ぜ合わせることで、さらにキノコの美味しさを感じられます。
エビとホタテのキッシュ | エビとホタテの旨みを際立たせるため、フランス・グランドの塩とアンチョビを加えたシーフードキッシュ。
トースターで軽く温めてお召し上がりください。

★プティキッシュ(サーモン、ロレーヌ、ポルチーニとブラウンマッシュルーム)3種もご用意しております。
8 cm ¥800

【チキンワールドフサラダ】 ¥2,200 (税込)



ニューヨークのウォルドーフ・ホテルが発祥とされるサラダ。
リンゴ、ナッツ、セロリをマヨネーズベースのドレッシングで和えるのが定番ですが、富士屋ホテルではこれにローストチキンを加え食べ応えのある一皿に仕上げています。

【ビーフカレー】1人前 200 g ¥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。

【ビーフシチュー】1人前 210 g ¥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。

※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。

【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 料飲部 企画
担当/大田 笑子
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/>

