

大切な人と
ひとときのクリスマス
彩りを添える
クリスマスケーキ



2022年クリスマスケーキ予約受付中

「ALL DAY DINING MEM」にて、「2022年クリスマスケーキ」の予約を開始いたします。
毎年恒例のパストリーシェフ特製の真心込めたクリスマスケーキを今年は5種類準備しました。

ご予約期間 2022年 10月12日(水)～12月18日(日)まで

お渡し期間 2022年 12月22日(木)～12月25日(日)

1番人気の甘さ控えめホワイト&チョコレートクラウンは2種類のサイズをラインナップ、ご家族でカップルで楽しむことができます。
苺をふんだんに使用したタルトや、贅沢な味わいのモンブラン、見た目にも可愛いガナッシュをご用意いたしました。クリスマスというひとときの特別な時間を彩りください。

ホテル公式ホームページからクレジットカード事前決済で予約すると、5%オフの嬉しい特典も有ります。ぜひ、ANAクラウンプラザホテル札幌のケーキで素敵なクリスマスをお過ごしください。

web予約はこちら

ホテル公式ホームページから
クレジットカード事前決済で
5%オフで予約いただけます。



店頭での予約

裏面のお申込書にご記入いただき、
【2F オーデイダイニング メム】まで
お持ちください。





苺のタルト

優しい味わいのカスタードクリーム、ルビーチョコレート&ピスタチオのムースで仕上げたタルトに相性抜群の苺をトッピング。口の中で広がる濃厚な味わいを楽しめるイチオシのタルトです。



ホワイトクラウン 5号・6号

不動の人気を誇る定番ケーキ。人気の秘密は、軽く仕上げた生クリームと、オレンジ風味のシロップを染み込ませ、苺をサンドした風味も食感も濃密なスポンジ。シンプルで洗練された仕上がりです。



チョコレートクラウン 5号・6号

香り豊かな、ほど良い甘さのチョコレートクリームを使用。スポンジの中にバナナをはさんでいるのが特徴です。風味豊かでリッチな味わい、幅広く皆様にお楽しみ頂けます。



モンブラン

土台のココアダックワーズの上にマロンムースをのせ、マロンクリームにて仕上げた、贅沢なほど菓を感じられるモンブランです。



ガナッシュ【50台限定】

苺を使ったガナッシュとチョコレートのスポンジを交互に重ね合わせ、白と黒2種類のパータ・グラスで包んだ見た目にも可愛らしいガナッシュに仕立てました。

お申し込み書

ご予約の際は下記の太枠にご記入の上、当ホテルレストランまで申し込み書をご持参ください。または、ホームページからも簡単にお申し込み頂けますので、ご利用ください。

ご記入欄

商品	個数	お受け取り日	時間帯
1 ホワイトクラウン 5号 4,700円(税込)	個	22(木)・23(金)・24(土)・25(日)	A・B・C
2 ホワイトクラウン 6号 5,200円(税込)	個	22(木)・23(金)・24(土)・25(日)	A・B・C
3 チョコレートクラウン 5号 4,700円(税込)	個	22(木)・23(金)・24(土)・25(日)	A・B・C
4 チョコレートクラウン 6号 5,200円(税込)	個	22(木)・23(金)・24(土)・25(日)	A・B・C
5 苺のタルト 4,800円(税込)	個	22(木)・23(金)・24(土)・25(日)	A・B・C
6 モンブラン 4,500円(税込)	個	22(木)・23(金)・24(土)・25(日)	A・B・C
7 ガナッシュ【50台限定】 4,800円(税込)	個	22(木)・23(金)・24(土)・25(日)	A・B・C

お渡し期間
2022年12月22日(木)
～25日(日)

時間帯A 9:00～13:00
時間帯B 13:00～17:00
時間帯C 17:00～20:00

キャンセルポリシー

受け取り2日前より全額キャンセル料を頂戴します。

オンラインクレジットカード事前決済は受け取り5日前より全額キャンセル料を頂戴します。

フリガナ
お名前 _____ 様

〒 _____

ご住所 _____

お電話 (_____) _____

webでのお申し込みはこちらから



※ご記入頂いた個人情報は、ANAクラウンプラザホテル札幌でのイベント情報等をお届けするために利用する場合があります。 ※都合によりケーキの飾りが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

お受け取り場所 1F 特設カウンター