

真心込めた
クリスマスケーキ
特別な時間、特別な人と



2021年クリスマスケーキ予約受付中

「Café minamo」にて、「2021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3種類準備しました。

ご予約期間 2021年10月11日(月)～12月19日(日)まで

お渡し期間 2021年12月22日(水)～25日(土)

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。
今年のシグネチャーアイテムは、10粒以上の「あまおう」を敷き詰めたアーモンド風味の苺タルトです。いまにも苺の香りと果実が溢れそうな美味しさいっぱいのプレミアムケーキを数量限定でお届けします。

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あります。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、レストランまでお持ちください。全てのレストランで受け付けております。





あまおうのプレミアムタルト

イチゴの王様・あまおうが今にもこぼれ落ちそうな、今年イチオシの一品。サククリと香ばしいタルト生地と、優しい味わいのカスタードクリームが、あまおうの濃厚な甘さを際立たせます。50台限定で承ります。

6号
←約18cm→
4~8名



ホワイトクラウン 5号・6号

お薦めしたい定番ケーキ、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た、きめ細かく風味も食感も濃密なスポンジ。シナプルで洗練された仕上がりです。

5号
←約15cm→
4~6名

6号
←約18cm→
4~8名



チョコレートクラウン 5号・6号

香りが良く、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。

5号
←約15cm→
4~6名

6号
←約18cm→
4~8名

お申し込み書

ご予約方法

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。

キャンセルポリシー	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ご記入欄

商品	個数	お受け取り日	時間帯
1 あまおうのプレミアムタルト 6,000円(税込)	個	22(水)・23(木)・24(金)・25(土)	A・B・C
2 ホワイトクラウン 5号 4,500円(税込)	個	22(水)・23(木)・24(金)・25(土)	A・B・C
3 ホワイトクラウン 6号 5,000円(税込)	個	22(水)・23(木)・24(金)・25(土)	A・B・C
4 チョコレートクラウン 5号 4,500円(税込)	個	22(水)・23(木)・24(金)・25(土)	A・B・C
5 チョコレートクラウン 6号 5,000円(税込)	個	22(水)・23(木)・24(金)・25(土)	A・B・C

お渡し期間 2021年12月22日(水)~25日(土)
時間帯A 9:00~13:00
時間帯B 13:00~17:00
時間帯C 17:00~20:00

フリガナ	
お名前	様
〒	
ご住所	
お電話 ()	

※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。

ホームページからのお申し込みはこちらから

