

ホテルグランヴィア広島のクリスマスケーキ
新作ケーキ「ピュア・スリール」が登場!!
11 月 1 日 (木) より予約受付スタート

ホテルグランヴィア広島(広島市南区松原町 1-5、代表取締役社長 湊 和則)は、2012 年 11 月 1 日(木)より今年のクリスマスケーキの予約を開始いたします。
これまで人気の苺の生デコレーションケーキ「ノエルフレーズ」と、チョコレートケーキ「ノエルショコラ」に加え、今年はさらに素材や原料によりこだわった新作ケーキ「ピュア・スリール」をご用意しました。詳細は以下の通りです。

新作ケーキ「ピュア・スリール」(直径 15cm) 限定 150 個 販売価格 5,000 円(税込み)



主に東日本で多く栽培され、作付面積日本一を誇る「とちおとめ」をふんだんに使用したプレミアム生デコレーションケーキ。バランスの良い品質と粒の大きさで、関東では人気の苺です。

またスポンジには、くどさのないやわらかな甘さが特徴の素焚糖(すだきとう)を使用し、北海道産の生クリームを纏わせました。トッピングにも「とちおとめ」を丸ごと贅沢に使用、素材と原料にこだわりました。

※素焚糖：奄美諸島産のさとうきびを 100% 使用して作った砂糖。原料の持つミネラルと風味を大切にいていねいに焼き上げる製法によって作られる。

※ピュア・スリール(フランス語で、ピュアな笑顔の意、このケーキを食べて笑顔になって欲しいとの思いから名づけました。)



ノエルフレーズ(直径 18cm) 販売価格 4,000 円(税込み)

家族や友人で楽しめるファミリーサイズの苺の生デコレーションケーキ。上質な生クリームに覆われた中には口当たりのよいスポンジと国産イチゴをたっぷりサンドしています。トッピングも今年はデザインを一新、丸ごとの苺にこだわりました。



ノエルショコラ(15×15cm) 限定 150 個 販売価格 4,000 円(税込み)

今年からヴァローナ社製のチョコレートを採用し、より味わい深く改良しました。じっくりと焼き上げたスポンジにプラリネとガナッシュ、食感の違う 2 種のクリームをサンドしています。

予約受付期間 : 2012 年 11 月 1 日(木)より、12 月 19 日(水)まで
※但し「ピュア・スリール」と「ノエルショコラ」は限定数に達し次第終了
販売期間 : 2012 年 12 月 22 日(土)~25 日(火)の 4 日間 10:00~20:00
販売箇所 : ホテルグランヴィア広島 1 階 VIP サロン
申し込み方法 : ホテルグランヴィア広島公式ホームページ内クリスマスケーキ特設サイト
<http://www.hgh.co.jp/gourmet/cake.html> (11 月 1 日より公開)
お電話で TEL(082)-262-1111、FAX で FAX 番号(082)-262-3349

こちらの情報に関するお問い合わせ先

ホテルグランヴィア広島 企画部 担当: 岩田

〒732-0822 広島市南区松原町 1-5 (JR 広島駅新幹線口)

TEL : 082-262-1218 FAX : 082-262-3349

e-mail : h_iwata@hgh.co.jp URL : www.hgh.co.jp