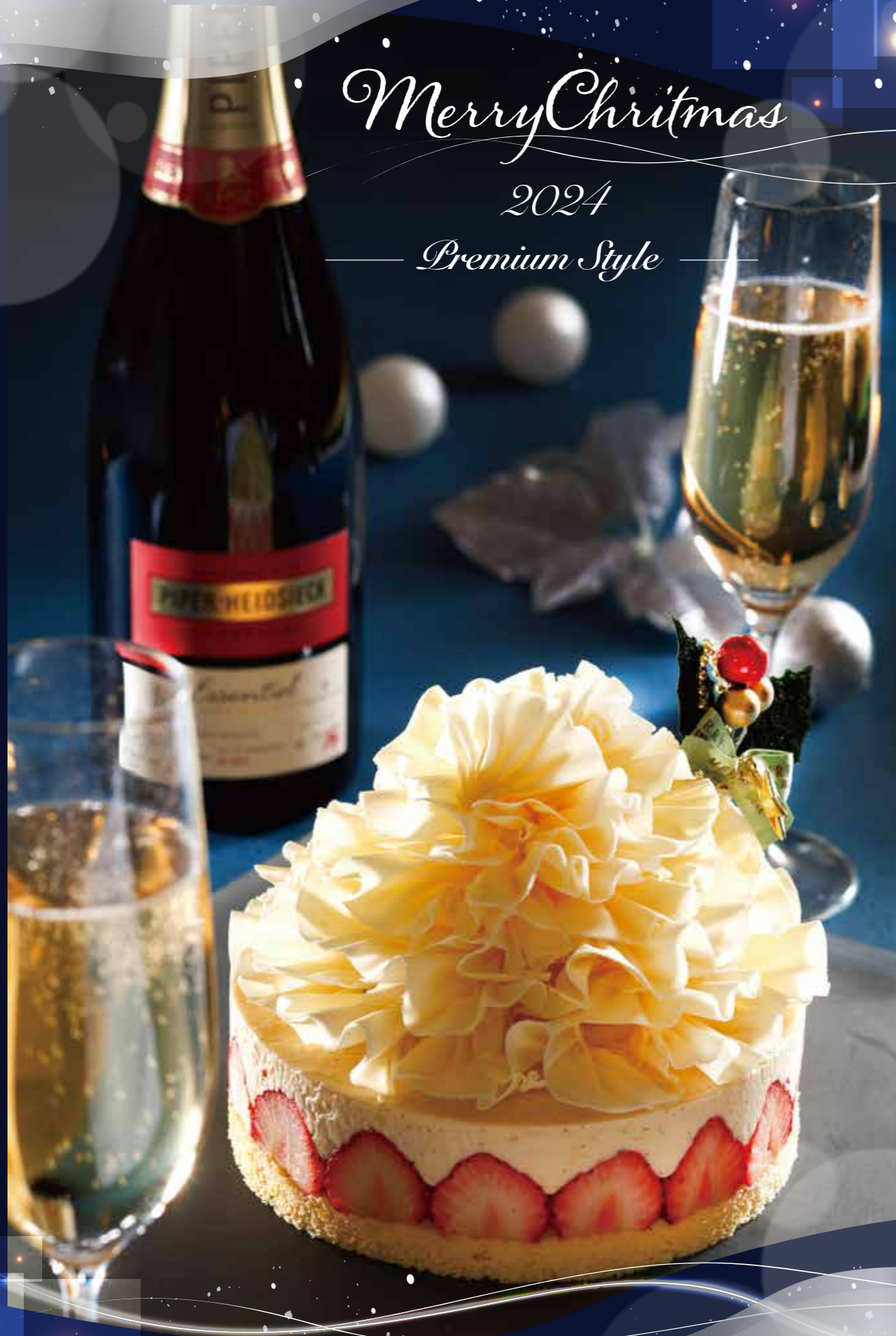


Merry Christmas

2024

Premium Style



Premium Style

—— バニラの香るクリーム・ムースリーヌと甘酸っぱい苺、しっとりとしたこだわりの生地との一体感を楽しむことができる Fresier(フレジエ)。

Fresier Premium

数量限定 フレジエ プレミアム
5号 8,500円



生地(スポンジ)は岐阜県産の卵をたっぷり使いしっとりとした仕上がりに。クリーム・ムースリーヌ(カスタード&バター)にはホワイトリカーの香りをつけたマダガスカルバニラ、バターは「幻のバター」と呼ばれているカルピスバターを使用。デコレーションのホワイトチョコと苺の甘味と酸味、クリーム・ムースリーヌとのマリアージュをお楽しみください。

—— スパークリングワインのペアリングで楽しむ、大人のクリスマス。

Piper-Heidsieck Essentiel by Keio Plaza Hotel

京王プラザホテルオリジナルシャンパン

パイパー・エドシック エッセンシエル
750ml 13,200円

当館姉妹ホテル京王プラザホテルのシェフソムリエ2名が現地ワイナリーまで足を運び造り上げたシャンパンです。

“親しみやすい味わい”を念頭に、シャンパンの最も重要な酸味、余韻に感じる豊かな果実味、そして最も印象に残る“心から美味しい”シャンパンに仕上げました。全てのジャンルに合うバランスの取れたシャンパンをこの機会に是非お楽しみください。

フランス / シャンパーニュ / 辛口

セパーージュ(ブドウ品種)：ピノ・ノワール 50%、ムニエ 30%、シャルドネ 20%



Alsinaç Cava Brut

アルシナック カヴァ ブリュット
750ml 4,500円

手摘みした葡萄をソフトプレスで搾汁し、自然に流れ出た果汁のみで作られました。シャンパンと同じ伝統的な瓶内二次発酵製法で作られたスペイン産のスパークリングワインのフレッシュな青りんごと梨を想わせる香り、まるやかさとスッキリとしたフルーティーな味わいをお楽しみください。

スペイン / カタルーニャ / 辛口

ブドウ品種：マカベオ、チャレロ、パレリャーダ



Merry Christmas
2024

Takayama Green Hotel



クリスマスショート 4号 4,500円 / 5号 5,500円 / 6号 6,500円

ふんわり食感のスポンジ生地と滑らかなクリームでシンプルながらも上品に仕上げたクリスマスショート。甘さ控えめの生クリームと甘酸っぱい苺が相性抜群。王道のケーキです。



『苺』リースタルト 6号 6,500円

人気の苺タルトはクリスマスリースをモチーフに華やかに仕上げました。苺にはスターアニスの香りを纏わせております。



ノエルDuo(チョコ&ストロベリー) 約16cm 5,500円

今年のプッシュドノエルはチョコとストロベリー2種類の味をお楽しみいただける、渾身の一品です。



シュトーレン 2,500円

洋酒とバターたっぷりのしっとりとした生地にドライフルーツやナッツをたっぷり。ドイツ生まれのクリスマス伝統菓子です。
※アルコールを含みます

予約
受付期間 ~ 12/20 (金)

受け渡し
期間 12/21~25
(土) (水)

※記載の料金には消費税が含まれています。

- 📅 シュトーレンは12月1日(日)より販売いたします。
- 📅 各ケーキ予定数があるため予定数達し次第予約終了いたします。
- 📅 売り切れの際はご容赦いただきますようお願い申し上げます。



ご予約受付・お問い合わせ

店舗直通
TEL 0577-33-6609
(10:00~17:30)

12/10・11・12 は法定点検のため、**全館休業** とさせていただきます。 ※休業中のご予約はお電話でのみ承ります。

高山グリーンホテル

〒506-0031 岐阜県高山市西之一色町 2-180

☎ 0577-33-5500 (代表)
✉ mail@takayama-gh.com