

Premium Style



Merry Christmas
2025

Takayama Green Hotel

Premium Style

数量
限定

ベルアンジュ

約18cm 5,600 円



パティスリーの店名の由来でもあるフランス語で「美しい天使」をイメージしました。苺のムースが入った濃厚なチョコレートムースです。下にはクッキー生地を敷きサクとした食感もお楽しみいただけます。カシスガナッシュを使用したチョコレートボンボンもぜひご賞味ください。

数量
限定

プレミアムショート

10cm × 10cm 5,800 円



岐阜県産の卵をたっぷり使用したしっとり生地と、甘さ控えめな生クリームで苺を2段サンドしました。上には酸味をきかせたラズベリージャムと削ったホワイトチョコレートを降り積もる雪のようにふんわりと乗せました。甘味と酸味の調和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%



AlsinaC 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、まろやかさとスッパ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、チャレット、パレリャーダ

※20歳未満への酒類の販売はいたしておりません。 ※20歳未満の飲酒は法律で固く禁じられております。

ポイントアップ
Xmasキャンペーン
全商品
ポイント
5%付与!



全商品
ポイント
5%付与!

ポイントアプリ
Xmasキャンペーン



Merry
Christmas
2025

クリスマスショート 5号 5,500 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 6,800 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。苺にはラズベリー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 5,600 円

昨年好評のブ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と。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 (土)

(12/20受け取り分は12/19午前中まで)

受け渡し
期間 12/20~25 (土) (木)

※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(月)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)

12/16・17・18 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。