

# Takayama Green Hotel Christmas Cakes 2018

## 白いちごのスペシャルケーキ

今年のスペシャルは「白いちご」。  
ホワイトクリスマスをイメージする  
白いちごをトッピングに使用した  
特別な人と楽しむためのケーキです。

限定  
60個

5号(15cm) ¥5,000

※スポンジケーキの中は通常のいちごがサンドされています。  
※白いちごは「淡雪」という品種を使用予定で若干ピンクがかった  
品種となります。

## 苺のショートケーキ

厳選した食材を使用し、シンプルに仕上げ  
ました。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。

4号(12cm) ¥3,000

5号(15cm) ¥4,000

6号(18cm) ¥4,800

## 苺のタルト

大人気、ベルアンジュのタルト。  
サクサクのタルト生地にはアーモンド  
クリームとカスタードクリームを  
使っています。

5号(15cm) ¥4,200

6号(18cm) ¥5,000

## チョコノエル

チョコレートのしっとりとした生地で、  
ココのある濃厚なチョコクリームを巻き、  
チョコレートのグラザージュにアーモンドを  
加えて仕上げました。ちょっぴり大人の  
テイストを聖夜のひと時に。

約20cm ¥4,500

## シフォンケーキ

定番人気のシフォンをクリスマス  
バージョンで!フワッとしっとりした  
生地の中には生クリームと苺が  
たっぷり入っています。

15cm ¥2,700

20cm ¥3,400

## シュトーレン ※シュトーレンのみ12月1日より販売致します。

木の実やフルーツを生地に練り込んだドイツ伝統の  
クリスマス焼き菓子。ベルアンジュ風に仕上げました。  
(シュトーレン1本は専用化粧箱にお入れします)



1本 ¥2,700

ハーフ ¥1,300

