

Christmas Cake Collection

2023

*Tarte au Noel Rouge &
Caramel Banane.*



*Christmas night
With a shining crescent moon.*



GRACE HOTEL ティーラウンジ パレグレイス

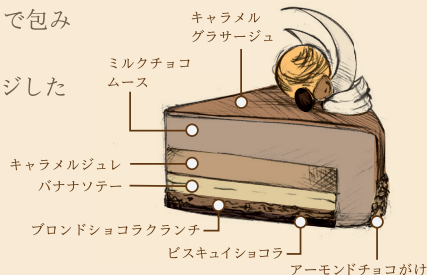
ご予約
受付中

キャラメル バナーヌ

ほんのりラム酒の香る華やかな味わいの
バナナソテーを、ほろ苦いキャラメルで包み
絶妙なバランスに仕上げました。
三日月の輝くクリスマスの夜をイメージした
可愛らしく楽しいケーキです。

限定
60台

— 約15cm —
¥5,600

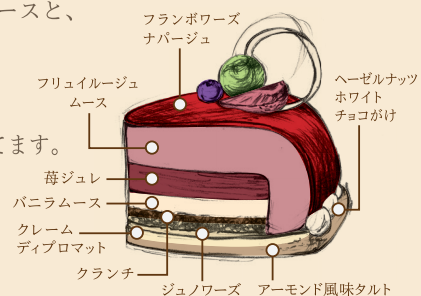


タルト・オ・ノエルルージュ

甘酸っぱい真っ赤なベリーを使ったムースと、
芳醇なヴァニラの香りと味わいが
クリスマスにぴったりの一品です。
サクサクのタルトとナッツの食感が、
ふんわりしたムースの口当たりを引き立てます。

限定
60台

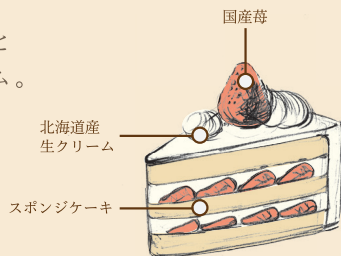
— 約16cm —
¥5,600



苺のショートケーキ

ふわふわに焼いたスポンジケーキと
北海道産の口溶けの良い生クリーム。
甘酸っぱい国産苺のハーモニー。

— 約15cm —
5号 ¥5,600



ブッシュドノエル・オ・ショコラ

クラシックなバタークリームに今年はショコラをプラス。
強力粉を加えたスポンジは、クリームと相性の良い
しっかりした食感に焼き上げました。
新横浜グレイスホテルが贈るフランス伝統のケーキです。

限定
50台

— 約17cm —
¥5,000



ご予約
受付期間

10/21(土)～
12/15(金)まで

お引渡し
期間

12/21(木)～
12/25(月)まで

お引渡し
場所

グレイスホテル1F 特設カウンター
引渡し時間 11:00～19:00

ご予約/お問い合わせ 新横浜グレイスホテル ティーラウンジ [パレグレイス]

Tel 045-474-9511 受付時間 10:00～18:00



※限定数に達した場合には、予約を締め切らせていただきます。
※商品の性質上、お取り替え・キャンセルお渡しの日の変更はご容赦願います。
※表示料金には、税金が含まれております。



グレイスホテル パレグレイス

検索

2023年10月現在