



※料金は、消費税込価格です。

F 林檎と知覧紅茶のシュトレン

毎年大人気のドイツのクリスマス伝統菓子パン。カルヴァドスに漬けたリンゴ、数種類のフルーツ、知覧紅茶、スパイスを練り込んだ生地がアップルティーのような味わいを醸し出す、芳醇な逸品。

サイズ/約13cm **¥1,500** 特定原材料等 乳 卵 小麦

F プチチーズバーガー & ハニーマスタードフィッシュバーガー

ふんわりした特製パンズにトマトやレタス、デミグラスソースで味付けしたハンバーグをサンドした、チーズハンバーガーとキャベツやタルタルソース、食べたらずみつきになるハニーマスタードソースを使ったフィッシュバーガーの2種類が各3個ずつ入ったボリューム満点のバーガーセット。

(6個セット) **¥3,300** 特定原材料等 乳 卵 小麦



申込方法

1. 別紙の注文書・お客様控え(商品引換券)両方に必要事項をご記入ください。
2. お名前は必ずフルネームでお申し込み願います。(フリガナ必須)
3. 電話番号は日中連絡がとれる番号をご記入ください。
4. 予約日、受取時間、支払方法を必ずご記入ください。
5. 受取時、商品引換券が必要になりますので、必ずお持ちください。
(※ホテル公式ホームページよりお申し込みの方は不要)

ホテル公式ホームページからもお申し込みいただけます。



SHIROYAMA HOTEL kagoshima 検索

支払方法

1. 事前入金
 - ・メゾンドファヴェール店頭へ来店、レジにてお支払い
 - ・ホテル公式ホームページによるご予約時のクレジット決済
2. 当日商品引き取り時のお支払い

割引特典

- 早割 & 事前入金特典
11/30(土)までにお申し込み並びにご入金いただきますと5%割引(ロウソクは対象外です)

受渡方法

- ケーキ・クリスマス商品の特別受渡会場をご準備いたします。
(会場につきましては、ホームページ掲載、当日ホテル玄関に掲示いたします)
- 受取時間
▶ 第一部 / 11:00~12:00 ▶ 第二部 / 15:00~16:00

Maison de
Faveur



CHRISTMAS SELECTION 2024



早割 & 事前入金特典
11/30(土)までにお申し込み並びにご入金いただきますと5%割引



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

お問い合わせ・ご予約は

【予約デスク】
9:00~18:00

0570-07-4680

| 公式 HP | www.shiroyama-g.co.jp



shiroyama_hotel_kagoshima



@shiroyamahotelkagoshima



@shiroyama



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

12/15(日)まで 12/23(月)~12/25(水)



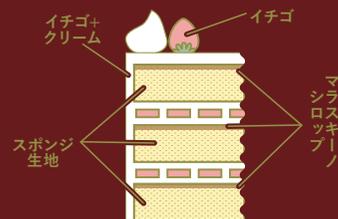
阿蘇の自然豊かな風土が生み出した、質と鮮度にこだわった生乳。
その生乳を使って作られた極上の生クリームを
シェフパティシエがホテルのショートケーキに思いを込めて作りました。
深いコクとキレのある味わいに、王道ケーキの神髄があります。
素材の良さを生かし、本質を極めた
こだわりのケーキでクリスマスの聖夜を彩ります。

A スペシャルショート ホワイトスノー

サイズ/直径 約15cm

¥4,800

特定原材料等 乳 卵 小麦



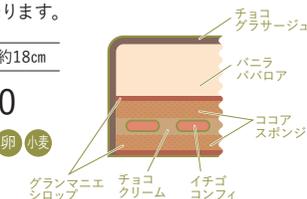
B ノエルショコラ ウィッシュ

イチゴの果肉感のあるコンフィをサンドしたココアスポンジの上の層にはバニラババロア。濃厚なチョコレートのグラサージュに星空をイメージしたデコレーションが光ります。

サイズ/直径 約18cm

¥4,800

特定原材料等 乳 卵 小麦



C イチゴのルージュタルト

イチゴが主役のタルト。みずみずしいイチゴとサクサク生地のハーモニーがたまりません。毎年人気のクリスマスケーキです。

サイズ/直径 約18cm

¥7,800

特定原材料等 乳 卵 小麦



D モンテリマール ジュエル

木の実やドライフルーツで、彩りと食感の楽しさをプラスしました。散りばめられた宝石のきらめきをイメージするような、クリスマスムードが高まる期間限定のケーキです。

サイズ/直径 約8×18×13cm

¥3,800

特定原材料等 乳 卵 小麦



ろうそくと持ち帰り用紙袋のご案内

ろうそく(5本入) ¥33

ろうそくが必要な場合は申し込み書にご記入ください。また、紙袋についてはお付けしますので、お引き取りの際お申し出ください。