

開業15周年を記念した
プレミアムケーキ



数量限定

— 開業15周年限定 —
A 白いクリスマス (レアチーズ)

5,400円 5号(直径15cm)

原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチンを含む ※アルコール微量使用

新潟の雪山をイメージしたオリジナルクリスマスケーキ。
雪のようにふわふわでなめらかな生クリームと中のレアチーズが好相性。
パイナップルの爽やかな酸味がアクセント。



お申込書 〈ホテル日航新潟 クリスマスケーキ・オードブル〉

ご予約日: 月 日

ご予約受付期間 **11月1日(木)~12月14日(金)** お渡し期間 **12月22日(土)~25日(火)** お渡し場所 **3階特設会場**

フリガナ	〒	※マンション等の場合は、建物名等とお部屋番号までご記入ください
お名前	ご住所	
ご連絡先	●携帯 ()	●その他 ()

番号	商品名	価格	個数	合計金額
A	白いクリスマス(レアチーズ)	5,400円	個	円
B	クリスマスケーキ	4,200円	個	円
C	ブルーベリーレアチーズケーキ	3,900円	個	円
D	モンブラン	3,700円	個	円
E	ノワゼットショコラ	3,900円	個	円
F	クリスマス オードブル	5,800円	個	円
G	アイスケーキ パリプレスト	3,500円	個	円
H	フルーツビスターシュ	3,500円	個	円
I	キャラメルバナナヌ	3,500円	個	円
保冷バッグセット(アイスケーキ用)		600円	個	円
合計			個	円

お渡し日
※22~25日の希望日をご記入ください
12月 日

お渡し方法
お渡し時間: 午前11時~午後6時
 ご来館お渡し
ご来館時間: 時 分
※希望時間をご記入ください。
お渡し場所: 3階特設会場

ご来館特典
◆駐車場ご利用の際は1時間無料とさせていただきます。
 午前11時~午後3時
 午後3時~午後6時
※希望の時間帯に☑をお付けください

ご注意
※配送の都合により、時間指定はご容赦ください。
※当日の天候・交通事情により遅れる場合がございます。予めご了承ください。

※お届け先がご予約お名前・ご住所と異なる場合のみご記入ください。

お届け先お名前

お届け先ご住所
〒

お届け先ご連絡先
●携帯 ()
●その他 ()

ご予約はお電話、またはFAXにて承ります。

TEL 025-241-0808
(お電話受付時間/10:00~18:00)
FAX 025-241-0877

商品のお渡し方法

ご来館お渡し・
お届けサービスOK

A.B.C.D.E.F

上記の商品が対象となります。

1ヶ所2点以上お買い上げにつき、
新潟市中央区・東区・西区・江南区の
範囲内で承ります。

ご来館お渡しのみ

G.H.I

上記の商品は
ご来館お渡しのみとなります。

ホテル3階特設会場での
お渡しとなります。

ホテル日航新潟 〒950-0078 新潟市中央区万代島5-1 TEL.025-240-1888 FAX.025-240-1880 [ホームページ https://www.hotelnikkoniigata.jp](https://www.hotelnikkoniigata.jp)

お申し込み商品について

※ご来館でのお渡し時間は午前11時~午後6時、お渡し場所は3階特設会場となります。
※お届けは天候・交通事情により遅れる場合がございます。
※商品の性質上、当社に責がある場合を除き、締切日以降のお取り替えやお取消しは、何卒ご容赦願います。
※止むを得ない事情により、メニュー内容や容量等を変更させていただく場合がございますのでご了承ください。
※お料理は指定の保存方法で保管いただき、必ず消費期限内にお召し上がりください。
※お支払いは現金またはクレジットカードにて承ります。但しお届け先でのお会計は現金のみ承らせていただきます。
※掲載商品は全商品につき、各種ご優待や割引制度およびJALクーポン等のご利用対象外とさせていただきます。

受付担当者		(ホテル記入欄)
部署名	名前	予約確認欄

2018 ホテル日航新潟
クリスマスケーキ・オードブルのご案内



Christmas cake

hotel nikko niigata

ご予約受付期間
11/1.THU
12/14.FRI

ホテル日航新潟の
ケーキで
特別なクリスマスを



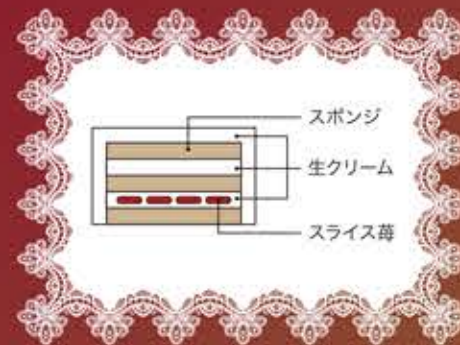
数量限定

B クリスマスケーキ

4,200円 5号(直径15cm)

原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチンを含む

ひとつひとつ丁寧に仕上げたホテル日航新潟の
オリジナルクリスマスケーキ。しっとりとしたスポンジに
苺をサンド。上品な甘さのクリームをたっぷり使用しました。

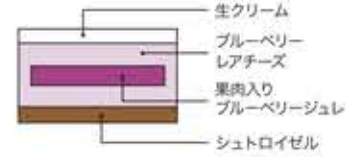


C ブルーベリー レアチーズケーキ

3,900円 5号(直径15cm)

原材料の一部に小麦、乳成分、大豆、ゼラチンを含む

北海道産クリームチーズを使用したレアチーズ
ケーキ。よりブルーベリーを感じられるように、
ブルーベリーのジュレの中に閉じ込めました。



数量限定

D モンブラン

3,700円 5号(直径15cm)

原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む

津和野産栗のペーストを使用し、より食感を感じ
ていただけるように刻んだ栗を中にいれました。



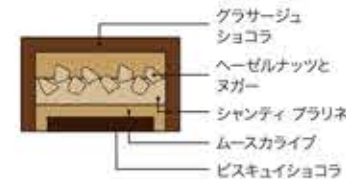
数量限定

E ノワゼットショコラ

3,900円 5号(直径15cm)

原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチンを含む

チョコレートムースとヘーゼルナッツを組み合わ
せたケーキ。中にはサクサクの食感を加えるため
に刻んだナッツを閉じ込めました。



数量限定

F クリスマス オードブル

5,800円 (約4人前)

ホテル自慢のローストビーフ、チキン、スモーク
サーモン、テリーヌなどご家族やご友人との
クリスマスシーンに華やかさを添えるオード
ブル。



数量限定

*アイスクーキ

G パリブレスト

3,500円 4号(直径12cm) 原材料の一部に小麦、卵、ナッツ(ヘーゼルナッツ)、乳成分を含む

しっかりと焼き上げた王冠型のシュー生地におクスリス特製のヘーゼルナッツアイスを詰め込みました。

H フレーズピスターシュ

3,500円(10cm角) 原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチンを含む

苺とピスタチオを組み合わせたクリスマスらしい華やかなアントルメ。

I キャラメルバナナーヌ

3,500円(長さ10cm) 原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む

キャラメルとバナナペーストがざっしり入った贅沢な仕上がりに。カシスアイスで切り株風仕立てにしました。

※表記の料金には、消費税が含まれます。※食材の入荷状況により、メニューが一部変更となる場合がございます。※お料理の容器は、ご返却不要な容器を使用いたしております。
※掲載写真はイメージです。※一部アレルギー食材を使用しております。※掲載商品は限定品です。定数に達し次第ご用命を締め切らせていただきます。