



2024年10月3日

心に残るひとときを
ホテルの味で彩るクリスマス 2024
ご予約受付中
富士屋ホテル

国際興業グループの富士屋ホテル株式会社(本社/神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下 359/代表取締役 社長 安藤 昭)では富士屋ホテル(神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下 359/取締役 総支配人 飯田 慶)のベーカリー&スイーツ ピコットにて今年もクリスマスケーキコレクションのご予約受付中です。リクエストが多かったクラシックでどこか懐かしさを感じさせるバタークリームを使用したクリスマスケーキを以前と変わらぬレシピで復活致しました。ふわっとしたバターの風味とクリーミーな口当たりが特徴で、ホイップクリームとはまた違ったリッチな味わいが楽しめます。クリスマスを彩る全4種のホールケーキの他、少人数で楽しめるミニサイズもご用意いたしました。また「ローストチキン」や、ベーカリー&スイーツ ピコットで人気のキッシュにクリスマスブレッドなど、ホテルの味が彩るおうちクリスマスをぜひお楽しみください。



「ホテルの味で彩るクリスマス 2024」ご予約受付中 概要

- 【ご予約受付期間】 2024年10月1日(火)～2024年12月18日(水)
- 【ご予約方法】 お電話またはWEB/ピコット店頭/FAXにて
TEL:0460-82-2211(8:00～17:00)
FAX:0460-82-2210
*ホームページ専用の申し込みフォームはこちらから。
https://fujiyashop.jp/genre/fujiya_christmas
- 【お渡し期間】 2024年12月20日(金)～25日(水)
- 【お渡し場所】 ◇富士屋ホテル ベーカリー&スイーツ「ピコット」お渡し時間8:00～17:00
※パーティーメニューのお渡し時間は12:00～17:00とさせていただきます。
◇湯本富士屋ホテル ラウンジ「ウイステリア」お渡し時間12:00～16:00
- 【お支払い方法】 ホテル店頭：現金/クレジットカード/電子マネー（富士屋ホテル/湯本富士屋ホテル）

【バタークリームケーキ】 4号サイズ(直径 10 cm) ¥4,500 (税込)



富士屋ホテルらしいクラシカルなバタークリームケーキが復活。スポンジの間にアプリコットジャムをサンドすることで爽やかな甘みをプラス。塩味のあるバタークリームとの相性も抜群です。

【ショートケーキ】 5号サイズ(直径 15 cm) ¥6,000 (税込) / ミニサイズ(長さ 17cm 幅 5cm) ¥4,000 (税込)



はちみつ入りのスポンジでイチゴをサンドし、バニラの風味を加えた二種類の生クリームでデコレーションしました
富士屋ホテルの定番のクリスマスケーキです。

【アールグレイショコラ】 5号サイズ(直径 15 cm) ¥6,000 (税込) / ミニサイズ(長さ 17cm 幅 5cm) ¥4,000 (税込)



ナッツを加えたスポンジとアールグレイの風味豊かなクリーム、70%ハイカカオチョコレートを使用したチョコレートムースを合わせたビターで大人なチョコレートケーキ。アクセントにオレンジセミコンフィを加えることで食べ飽きない味わいに仕上げました。

【フランボワーズ】 5号サイズ(直径 15 cm) ¥6,000 (税込) / ミニサイズ(長さ 17cm 幅 5cm) ¥4,000 (税込)



フランボワーズとマスカルポーネのムースを合わせたフルーティーでクリーミーな味わいのケーキ。フランボワーズの爽やかな酸味とマスカルポーネの滑らかでコクのある食感をお楽しみください。

★5号サイズは4~6名様、ミニサイズは2~3名様用におすすめです。

【パネトーネ】 ¥1,000 (税込) / 【シュトーレン】 ¥3,000 (税込)



パネトーネ (右)

イタリア・ミラノ発祥のクリスマス伝統菓子。卵をたっぷり使った生地、小麦粉とパネトーネ種という酵母を加え、レーズンやオレンジピール、レモンなどのドライフルーツを混ぜて焼き上げました。ふわっと柔らかい食感とドライフルーツの香りと甘みを楽しめるリッチな菓子パンです。

シュトーレン (左)

パウダーシュガーをたっぷりまぶした伝統的なクリスマスのお菓子。オレンジとレモンの爽やかな風味が絶妙です。

【ローストチキン】 ¥6,000 (税込)



富士屋ホテルのシェフが1羽ずつ時間をかけて丁寧に焼き上げました。特製のグレイビーソースをかけてお召し上がりください。

【キッシュ】 直径 14cm 各¥2,800 (税込) ポルチーニとブラウンマッシュルームのキッシュ」



ポルチーニとブラウンマッシュルーム、オニオン、ベーコン、松の実を使用。ポルチーニは乾燥と冷凍の2種を使用し、より食感と香りを高め、また、キノコ類を一晩つけおきした牛乳を食材と混ぜ合わせることで、さらにキノコの美味しさを感じられます。

★プティキッシュ(サーモン、ロレーヌ、ポルチーニとブラウンマッシュルーム)3種もご用意しております。

8 cm ¥900 (税込)

※表示料金には消費税 8%が含まれております。※仕入れの状況により、一部内容が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

【お問い合わせ】 TEL : 0460-82-2211 (予約担当 9 : 00~20 : 00)

MAIL : picot@fujiyahotel.co.jp

HP: <https://www.fujiyahotel.jp/>

本件に関する報道各位からのお問い合わせは
富士屋ホテル 営業企画課
担当/田島 日向子
TEL:0460-82-2211 FAX:0460-82-2210
〒250-0404 神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下359
<https://www.fujiyahotel.jp/>

