

MERRY 2025 KANAYA Hotel Cake CHRISTMAS

金谷ホテルのクリスマスケーキ



明治より続く由緒ある味と、
そこから生まれる新しい伝統。
パティシエが素材と味にこだわった
スペシャルケーキをお届けします。

金谷ホテルスペシャルケーキ

S-1 "ノエル・パピヨン"

¥9,720

(税抜9,000円)

5号 / 直径約15cm

数量限定
お早め
ご予約を!!

純白の雪景色を思わせるクリームと甘酸っぱい莓・ブルーベリーのフルーツガーデンに、ホワイトチョコの蝶が華やかさを添えます。聖夜の静けさと喜びを表現した上品で美しいホワイトクリスマスケーキです。



金谷ホテルクリスマスケーキ

B-1 "チョコレートケーキ"

¥5,400 (税抜5,000円)

直径約15cm

ふんわりとしたココアスポンジに、チョコクリームをサンドし、パータグラッセでコーティングしました。シンプルながら奥深い味わいです。



金谷ホテルクリスマスケーキ

C-1 "チーズケーキ" 5号

¥6,264 (税抜5,800円)

直径約15cm



シナモン風味のクッキー生地を敷き詰め、香りの良いオーストラリア産クリームチーズのハーフバイクとほどよい酸味のサワークリームを流し込んだハーフレアを使用した伝統チーズケーキです。トッピングには栃木県産いちごを使用しました。

金谷ホテルクリスマスケーキ

A-1 "生ケーキ6号"

¥7,560

(税抜7,000円)

直径約18cm



長年愛され続けている金谷特製生ケーキ。しっとりふんわりスポンジに栃木県産いちごをサンドし、ホイップクリームといちごで飾りつけた定番の生ケーキです。

金谷ホテルクリスマスケーキ

A-2 "生ケーキ5号"

¥6,156

(税抜5,700円)

直径約15cm



金谷ホテルクリスマスケーキ

B-2 "マロンのクリスマスロール"

¥7,560 (税抜7,000円)

約19cm×9cm×9cm

洋酒使用

ふんわりときめ細かなスポンジに、甘さひかえてくちどけの良いホイップクリームと栗の甘露煮を巻き込みました。

日光の森林をイメージした和栗のクリームと飾り付けのチョコレートでクリスマス奏でるロールケーキ。



スペシャルな日にふさわしい新作ケーキや定番クリスマスケーキまでバラエティ豊かにご用意しました。

「今が美味しい」と思える素材を厳選しその良さを最大限に引き出し、ひとつひとつ心を込め仕上げております。ご家族、ご友人、大切な人たちと過ごすステキな時間に富み溢れるクリスマスケーキをどうぞ。

金谷ホテルベーカリーパティシエ



お問い合わせ 株式会社 金谷ホテルベーカリー

TEL.0288-21-1275 FAX:0288-21-1265

URL: <https://www.kanayahotelbakery.co.jp/>

※ケーキの飾り付けは変更する場合がございます。

※ケーキは当社取扱店にてご予約ください。

※ご予約受付の締切は12月15日(月)です。