

2023 ART HOTEL KOKURA NEW TAGAWA
CHRISTMAS CAKE



Merry Christmas





厳選素材にこだわった ニュータガワのクリスマスケーキ

福岡県の新鮮な卵「味宝卵」を使用したしっとり濃厚なスポンジを
パティシエオリジナルの3種クリームの特製生クリームで包み込んだ
ノエル・フレーズ

チョコの甘味とブラックココアパウダーのテイストを融合させ
フィアンティーヌでサクサクとした食感を演出した
大人ビターのノエル・ショコラ

1つ1つ、パティシエが手作りで仕上げるクリスマスケーキは
素材からこだわったオリジナリティケーキとして
皆様のクリスマスに笑顔を演出します





アートホテル小倉ニュータガワ
シェフパティシエ 藤井 力



「素材とレシピにこだわったクリスマスケーキを」

ニュータガワのクリスマスケーキは、素材からこだわり、1つ1つ手作業で丁寧にお作りいたします。

ノエル・フレーズは、福岡の新鮮な卵、「味宝卵」を使った手作りのスポンジを、3種のクリームをオリジナルの配合でブレンドした特製生クリームで包みました。ノエル・ショコラは大人でビターな味わいとフィアンティーヌを入れてサクサクした食感を演出しています。

レシピからこだわったクリスマスケーキをお楽しみください。

ノエル・フレーズ 4,000 円 税込

5号(直径15cm) / 特定原材料として、卵、小麦、乳、はちみつを使用しています。

3種類のクリームをブレンドしたホイップと「味宝卵」を使った自家製スポンジ。素材にこだわった王道クリスマスケーキ

ノエル・ショコラ 3,500 円 税込

幅15cm・奥行10cm / 特定原材料として、卵、小麦、乳、大豆、豚ゼラチンを使用しています。

チョコの甘味とブラックココアパウダーの融合、フィアンティーヌで演出するサクサク感も楽しめる大人テイストのビターなショコラ。

ご予約方法

お電話・FAX・メールにてご注文を承ります。(詳細はHPをご覧ください)

<ご予約期間> 2023年12月22日(金)まで

<お渡し期間> 12月22日から12月25日 10時から20時

※期間中、アートホテル小倉ニュータガワ ロビーフロアの「クリスマスケーキ引き渡しカウンター」にてお渡しが可能です

アートホテル小倉ニュータガワ
福岡県北九州市小倉北区古船場町3-46

TEL.093-521-7501

ART HOTEL
KOKURA
New Tagawa

2023 ART HOTEL KOKURA NEW TAGAWA

CHRISTMAS CAKE