

■SUBJECT

■贅沢素材を使用、パティシエが手がけるレンブラントのクリスマスケーキ

1年に1度の特別な日。シェフパティシエ・山本が作り出す、洗練された繊細な味わいをお楽しみください。

レンブラントホテル大分では、2016年のクリスマスケーキ受付をスタートいたしました。さらには、10月のご予約で早割15%OFF、11月のご予約で早割8%OFF。お早目のご予約がお得です。

今年の新作は、“クリスマスモンブラン”！個性が光る3つのスペシャリテケーキが聖夜を華やかに彩ります。

■こだわりの贅沢素材でつくられる、3つのスペシャリテ。



ミロワールショコラ
ミルクチョコムース
ビターチョコムース
チョコレート生地
クレームブリュレ



九州産生クリーム
スポンジ
県産いちご
ラズベリージャム



モンブランクリーム
九州産生クリーム
渋皮栗
アーモンドクリーム
サブレ生地

■クリスマスカオカ

光沢のある鏡面チョコの内側には、フランス・カオカ社のオーガニック・ビターチョコ、さらにその中にはクレームブリュレが入っています。

○12cm・・・2,808円
○15cm・・・3,780円

■クリスマスショートケーキ

ココのある真っ白な九州産生クリームと県産いちごの甘酸っぱさは相性抜群です。

○12cm・・・2,700円
○15cm・・・3,564円

■クリスマスモンブラン

県産和栗を使用したモンブランクリームの中に、九州産生クリーム、渋皮栗が入っています。

○15cm・・・3,780円
※価格はすべて消費税込みです。

■シェフパティシエ 山本 健 (Takeshi Yamamoto)

1993年に中村調理師専門学校を卒業後、大磯プリンスホテル入社、東京・北九州を経て、博多全日空ホテル、西鉄グランドホテル勤務。2003年以降は、パリに本店を持つ「ジェラルム・ミュロ」などで修行を重ね、現職に至る。



- 提供店舗 / レンブラントホテル大分 1F スイーツ&ギフトショップ「リトルパレット」
□お問合せ・ご予約 TEL.097-544-8080 (直通) □営業時間 / 11:00 ~ 20:00
□【お申込締切】12月21日(水)まで □【お渡し日時】12月22日(木) ~ 25日(日) 11:00 ~ 20:00

<このリリースに関するお問い合わせは...>

レンブラントホテル大分 〒870-0816 大分市田室町 9-20 / TEL: 097-545-1026 (直通) / FAX: 097-545-1023

http://rembrandt-hotel.co.jp/oita/ マーケティング広報課 庄司