

■SUBJECT

■シェフパティシエのスペシャリテ！3種の魅力！洗練のクリスマスケーキ

1年に1度だけの特別な日、クリスマス。シェフパティシエ・山本が作り出す、繊細な美味をお楽しみください。

レンブラントホテル大分では、2018年のクリスマスケーキ受付をスタートいたしました。早期ご予約特典もご用意。10月中のご予約で、なんと早割15%OFF、11月のご予約で早割8%OFF。贅沢な素材をたっぷり使用したケーキをお得に購入できる早割りをお見逃しなく！個性が煌く、3つのスペシャリテケーキでハッピーなクリスマスを！

■厳選素材を惜しみなく使用。贅沢な味わいが、至福のクリスマスを演出します。



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



九州産純生クリーム  
スポンジ  
県産いちご  
ラズベリージャム



豊後大野産モンブランクリーム  
九州産生クリーム  
熊本県産渋皮和栗  
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、中にはクレームブリュレ。見た目を裏切らない、豪華な味わいです。

○12cm・・・2,808円  
○15cm・・・3,780円

■クリスマスショートケーキ

コクのある真っ白な九州産純生クリームのかせになる美味しさ！県産いちごの甘酸っぱさと相性抜群！

○12cm・・・2,700円  
○15cm・・・3,564円

■クリスマスモンブラン

豊後大野産モンブランクリームに飾りと中に入った熊本産の渋皮和栗。産地へのこだわりが詰まった贅沢モンブラン。

○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(金)まで □【お渡し日時】12月22日(土) ~ 25日(火) 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

<https://rembrandt-group.com/oita> 広報マーケティング課 庄司