



パティシエとシェフが心を込めて贈ります

Merry Christmas

ウィシュトンホテルのクリスマス

2025

Neige de Noel ネージュ・ド・ノエル

ふんわりしっとり焼き上げたスポンジに、甘酸っぱい莓をたっぷりサンド。ホテル自慢のなめらかな生クリームと彩り豊かなフルーツで華やかに仕上げた、心ときめくクリスマスの定番ケーキ。

大切なひとときに、雪のようにやさしい口どけを。



限定 50個

4号(直径 12 cm)

¥4,500 (税込)

限定 120個

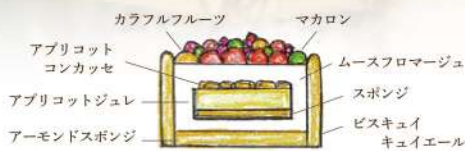
5号(直径 15 cm)

¥5,600 (税込)

Fromage abricot フロマージュ・アブリコ

香ばしいアーモンドスポンジに、みずみずしいアブリコトジュレとコンカッセを忍ばせ、やわらかなムースフロマージュでやさしく包み込みました。

ビスキュイ キュイエルで可憐にドレスアップし、色とりどりのフルーツでクリスマスらしく華やかに仕上げた、心もほだけるご褒美ケーキです。



限定 50個

5号(直径 15 cm)

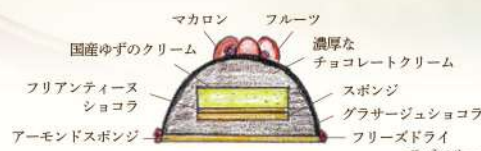
¥5,600 (税込)

Cateau Chocolate Yuzu ガトーショコラ・Yuzu

香ばしいアーモンドスポンジを土台に、国産ゆずの爽やかなクリームと、香ばしいフリアンティースショコラを忍ばせ、艶やかなグラサージュショコラで美しく包み込みました。

濃厚なチョコレートクリームが広がるドーム型ケーキに、裾を彩るフリーズドライラズベリーがクリスマスに華やきを添えます。

ビターと爽やかさが織りなす、大人のための贅沢なひと品。



限定 50個

5号(直径 15 cm)

¥5,600 (税込)



Roast Chicken

限定 30羽

ローストチキン

¥5,500 (税込)



限定 20個
クリスマスオードブル

¥7,700 (税込)

Hors d'oeuvre

- ◆フルーティな豚のスペアリブ ◆至福のクロックムッシュ
- ◆ホルベッタのグレイビーソース
- ◆骨付きソーセージとリヨネーズポテト
- ◆チキンの南蛮風唐揚げ ◆サーモンの西京焼き
- ◆柔らかチキンとマリネ野菜のトルティーヤ ◆カレイのピカタ
- ◆ローストビーフの香味野菜巻き
- ◆タコ・イカと冬野菜のフリット
- ◆海老と Christmas カラーのマカロニグラタン

限定 10個
チキンセット
¥13,800 (税込)

- ◆ローストチキン ◆ネージュ・ド・ノエル 5号
- ◆ワイン(赤 or 白 or スパークリング) or シャンパン風炭酸飲料

限定 10個
オードブルセット
¥16,000 (税込)

- ◆クリスマスオードブル ◆ネージュ・ド・ノエル 5号
- ◆ワイン(赤 or 白 or スパークリング) or シャンパン風炭酸飲料

限定 10個
スペシャルセット
¥20,000 (税込)

- ◆ローストチキン ◆クリスマスオードブル
- ◆ネージュ・ド・ノエル 5号
- ◆ワイン(赤 or 白 or スパークリング) or シャンパン風炭酸飲料

JOYEUX NOËL! ~楽しいクリスマスを~

※仕入れ状況により裝飾が変更になる場合がございます。

お渡し期間 2025年12月19日(金) ~ 25日(木) 11:00~19:00

お渡し場所 1階ロータリー側「パティスリー レ・リアン」

※ご来館またはお電話にてご予約下さい。※ご予約のみの販売となります。
※ご予約はお渡し日の前日12:00まで承ります。(各ケーキ共に完売次第終了となります)
※期間中は他のホールケーキのご予約を承ることは出来かねます。
※ご来館のお支払いに限り、ユーカリポイント付与対象とさせていただきます。



WISHTON HOTEL YŪKARI
ウィシュトンホテル・ユーカリ3F 予約サロン
TEL 043-489-8155

※予告なく変更になる場合がございます。 ※営業時間が変わる場合がございます。



▲イベントページ

