



MERRY CHRISTMAS

ホテルパティシエとシェフが心を込めて贈ります



2026 ウィシュトンホテルの
クリスマス

Neige de Noël 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、甘酸っぱい苺をたっぷりサンド。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。

フルーツ 生クリーム

しっとりとしたスポンジ

4号(直径 12 cm)
限定 50個
¥4,600(税込)

5号(直径 15 cm)
限定 120個
¥5,800(税込)

6号(直径 18 cm)
限定 30個
¥6,800(税込)

Jardin Bleu Chocola ジャルダンブルー・ショコラ

濃厚でなめらかなムースショコラと、華やかな香りのジャルダンブルーのムースを重ねました。フランボワーズの甘酸っぱさと、香り高いアーモンドと紅茶のスポンジ、サクサクのロイヤルティースがアクセント。艶やかなグラサージュショコラで仕上げた贅沢な一品です。

長さ 18 cm
限定 50個
¥5,800(税込)

フルーツ マカロンショコラ
ボンボンショコラ デコールショコラ
グラサージュショコラ ムースショコラ(濃厚なチョコレートクリーム)
アーモンドスポンジ(ジャルダンブルー入り) フランボワーズベパン
フランボワーズブリゼ ロイヤルティースショコラ

Cassis Marron カシス・マロン

華やかなカシスムースにカシスメレンゲを絞り、パニラのババロアと渋皮栗入りのマロンムースを重ねました。アーモンド香るスポンジを土台に、フルーツとラズベリージュレを飾り、甘酸っぱさと栗のコクを楽しめる一品です。

直径 15 cm
限定 50個
¥5,800(税込)

フルーツ
ラズベリージュレ カシスメレンゲ
カシスムース 渋皮栗コンカッセ
ババロアパニラ マロンムース
アーモンドスポンジ アーモンドクラッツラン

Joyeux Noël! 楽しいクリスマスを!

Roast Chicken ローストチキン

¥5,500(税込) 限定 30羽

限定 10個
チキンセット
¥14,000(税込)

- ◆ローストチキン ◆ネージュ・ド・ノエル 5号
- ◆ワインor シャンパン風炭酸飲料
(ワインは赤・白・スパークリングからお選びください)

クリスマスオードブル ¥8,000(税込) Hors d'oeuvre

限定 30個

- ◆ディネット名物 シーフードビラフ
- ◆千葉県産マーガレットボークのカツレツ 佐倉みそソース
- ◆海老のバートフィロ包み 木の芽 マヨネーズ
- ◆サーモンの西京グリリエ 浅漬けマリネのせ
- ◆ローストビーフのボムビュール巻き
- ◆チーズハンバーグ クリスマス仕立て
- ◆豚肩肉のクリーム煮込み グラタン風
- ◆チキンのトマト煮込み クリスマスカラー仕立て
- ◆紅ズワイガニのクラブケーキ レムラードソース
- ◆マッシュルームのセゴビア風 タコのファルシー
- ◆フィッシュアンドチップス タルタルソース添え

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or シャンパン風炭酸飲料
(ワインは赤・白・スパークリングからお選びください)

限定 10個 スペシャルセット ¥21,000(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or シャンパン風炭酸飲料
(ワインは赤・白・スパークリングからお選びください)

ご予約期間 2026年12月18日(金) 12:00まで ※各ケーキ完売次第終了
お渡し期間 2026年12月19日(土) ~ 25日(金) 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。
※写真はイメージです。※ケーキの飾りは変更になる場合がございます。
※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
ご予約・お問合せ 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。

