

CHRISTMAS CAKE

2022

こころ惑わせる、禁断の園。

月の光も届かない暗い森の中、鬱蒼と生い茂る草をかき分ける。

歩いても歩いても、出口は見えない。

ふと顔をあげると、目の前には蔦に覆われた小さな穴。

誘われるようにそれを覗くと、そこには美しく妖しい楽園が広がる。



ART HOTEL

OSAKA BAY TOWER

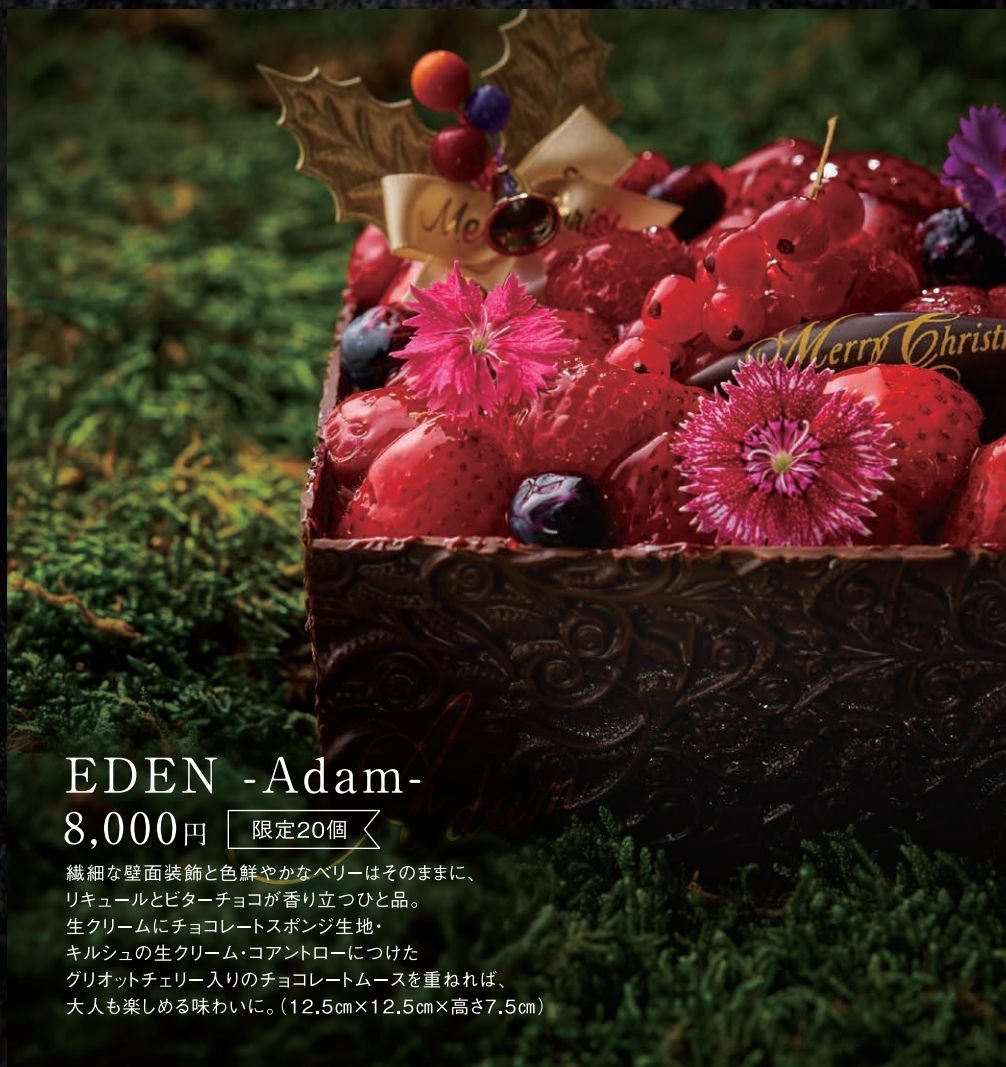


EDEN -Eve-

8,000円

限定30個

フランス高級チョコレートによる繊細な壁面装飾と、禁断の果実を思わせる色鮮やかなベリーたち。見る者を惑わせる美しさは、外側だけではなく中身の層でも感じられます。生クリームにスポンジ生地・ホワイトチョコレートムース・ラズベリーゼリー・ピスタチオ生地の重なりを楽しめる贅沢なひと品です。(12.5cm×12.5cm×高さ7.5cm)



EDEN -Adam-

8,000円

限定20個

繊細な壁面装飾と色鮮やかなベリーはそのままに、リキュールとビターチョコが香り立つひと品。生クリームにチョコレートスポンジ生地・キルシュの生クリーム・コアントローにつけたグリオットチェリー入りのチョコレートムースを重ねれば、大人も楽しめる味わいに。(12.5cm×12.5cm×高さ7.5cm)

SANCTUARY WHITE

(4号・直径12cm) 4,000円

聖域を連想させる無垢なホワイトは北海道産の原乳を使用し、ふわふわに泡立てた生クリームによるもの。繊細な苺のトッピングやゴシック調の薔薇を模したデコレーションが、クリスマスムードを盛り上げます。中身はスポンジ生地に生クリーム、苺スライスを重ねて。甘さを控えたテイストです。



SECRET BLACK

(4号・直径12cm) 4,000円

イエス誕生の“夜”に想いを馳せ、北海道産原乳を使用した生クリームにチョコレートを加え、落ち着いた色味に。中身はココアスポンジ生地とチョコレート生クリーム、苺スライス。聖夜にピッタリの仕上がりです。

ROTISSERIE CHICKEN & PARTY PLATE



ロティサリーチキン

(1羽・1.8kg) 2,500円

5種類のハーブと野菜に24時間以上漬け込み、専用のロティサリーグリルでじっくりと焼き上げました。国産鶏を使用しています。

PREMIUM PARTY PLATE -NOËL-

(直径32cm/3～4名様分) 8,500円

ホテルバンケット料理の定番をご家庭で楽しみいただけるパーティープレート。

※表記料金には消費税が含まれております。
※画像はイメージです。

2F

SARAS
PATISSERIE

ご予約承り期間

2022年12月20日(火)迄

お引き渡し日

12月23日(金)～12月25日(日)

お引き渡し方法

店頭またはデリバリー



営業時間 11:00～19:00
<https://saras-deli-pastry.com/>

クリスマスケーキ&おせち 申込書

ロティサリーチキン・パーティープレート

※太枠内をご記入の上、FAX送信または店舗スタッフへお渡しください。

商 品		金額(税込)	数量	商 品		金額(税込)	数量
1	EDEN -Eve-	8,000円		2	EDEN -Adam-	8,000円	
3	SANCTUARY WHITE	4,000円		4	SECRET BLACK	4,000円	
5	ロティサリーチキン	2,500円		6	PREMIUM PARTY PLATE -NOËL-	8,500円	
7	超特選究極おせち 「閻浮提-Enbudai-」	100,000円		8	特選和洋おせち 「瑞雲-Zuiun-」	50,000円	
9	特選おせち 「祥雲-Shoun-」	35,000円		【商品金額】 円 【送料】 円 【ご注文合計金額】 円			
お受け取り希望日 (いずれかに○印をご記入ください)				お支払い方法 (いずれかに○印をご記入ください)			
クリスマス商品12/23～25、おせち12/31でご指定ください				前払い (ご来館・お振込) 12月 日 予定			
12/23(金) 12/24(土) 12/25(日) 12/31(土)				商品引換にてお支払い ※当日は混雑が予想されますので前払いをおすすめいたします。			
お受け取り希望時間 (いずれかに○印をご記入ください)				お受け取り方法 (いずれかに○印をご記入ください)			
(A) 11:00～12:00		(B) 12:00～13:00		店舗 ※クリスマス商品…2F SARAS / おせち…20F 割烹みなと			
(C) 13:00～15:00		(D) 15:00～17:00		デリバリー ※ご注文総額4,000円以上、配達地域内に承ります。			
(E) 17:00～18:00		(F)※店舗受け取りのみ 18:00～19:00		宅郵便 (おせちのみ承ります。時間指定不可) ※別途送料を頂戴いたします。			
お 客 様 情 報							
お名前	フリガナ			お電話番号	※できるだけ連絡のつきやすい番号をご記入ください。		
	様				— —		
メール	@			FAX	— —		
お届け先	〒 —			【配達地域】 (大 阪 市 港 区) 弁天、波除、磯路、市岡、市岡元町、南市岡、三先、夕風、石田、田中、福崎、八幡屋、池島、港晴 (大 阪 市 西 区) 境川、九条南、川口、九条、千代崎、安治川、本田 (大 阪 市 此 花 区) 春日出北、春日出中、春日出南、四貫島、梅香、西九条 (大 阪 市 大 正 区) 三軒家西、三軒家東、泉尾 【配達時間】11:00～18:00			
	様			※申込者と送付先のお名前が異なる場合はご記入ください。			
連絡事項							

【お問い合わせ先】 TEL 06-6573-3132 (受付時間 9:00～18:00)
FAX 06-6573-2855

※ご予約締切日…クリスマスケーキ・チキン・パーティープレート12月20日(火)・おせち12月25日(日)
(但し、締切日前でもご予約が予定数に達しましたら受付を終了させていただきます。)

※混雑状況により、お受け取り日時の変更をお願いする場合がございます。

※お振込にてお支払いの際は以下の口座へご入金手続きをお願いいたします。

三井住友銀行 本店営業部 普通預金№4128525 「大阪ベイトワー合同会社ホテルロ」

※本申込書はご予約商品に関わる業務のみにて使用いたします。

※その他ご不明点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。

【ホテル使用欄】

受付日		受付者		受付番号		連絡事項	
-----	--	-----	--	------	--	------	--

ART HOTEL

OSAKA BAY TOWER

アートホテル大阪ベイトワー

〒552-0007 大阪市港区弁天1-2-1

JR大阪環状線・大阪メトロ中央線「弁天町駅」直結

TEL.06-6577-1111(代表) <http://www.osaka-baytower.com/>

