

志摩観光ホテル

上質なひとときを彩るホテルメイドのクリスマスケーキ
伝統の技が奏でる5つの繊細な味わいをお届けします
2025年10月23日(木)より予約受付

志摩観光ホテル(所在地:三重県志摩市阿児町神明731)では、定番から新作まで多彩に揃えた2025年クリスマスケーキ全5種のご予約受付を2025年10月23日(木)より開始します。



フレッシュな苺の美味しさを引き出す上質な生クリーム、ショコラの重厚なコク、果実と洋酒が調和する奥深い味わい。伝統の技と丁寧な手仕事が生む5つのケーキが、聖夜を特別な時間へと導きます。詳細は別紙をご覧ください。

<ホテルお問い合わせ先>

志摩観光ホテル 営業企画部
〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明731
TEL : 0599-43-6660 FAX : 0599-43-5910

■クリスマスケーキ 2025 ラインアップ (全5種)



ガトーフローズ

しっとり焼き上げたスポンジに、甘さを抑えた生クリームと苺を重ねた、世代を問わず人気のショートケーキ。上品で軽やかな口どけが魅力です。

(18cm・6号) ¥5,200

ノエル・ショコラ・ノワール

チョコレートにコーヒーの風味を加えたオペラ仕立てのケーキ。ワインなどにも相性の良い重厚感のある味わいです。

(9cm×19cm) ¥4,300



フルール・ド・ネージュ

ホワイトチョコムースとベリームースを重ね雪の花を思わせる可憐なムースケーキ。甘酸っぱさと軽やかさが広がります。

(15cm・5号) ¥4,300

ブランデーケーキ

(12/1より販売・発送可能商品)

オレンジ、イチジク、あんず、栗などの果実をふんだんに使い、仕上げにコニャックを加えたホテル伝統の逸品。芳醇な香りが広がる大人の味わいです。

(18cm・6号) ¥5,200

発送可 (送料別)





シュトーレン

(12/1 より販売・発送可能商品)

キルシュが香るマジパンをアーモンド、ドライフルーツ、スパイス、バターを贅沢に使った生地で包みました。

(大・約 21cm) ¥3,000

(小・約 12cm) ¥1,800

発送可 (送料別)

■とっておきの一品を、大切な方のもとへ

「ブランデーケーキ」と「シュトーレン」は全国発送にも対応します。ご自宅用はもちろん、クリスマスの贈り物や季節のご挨拶にもおすすめです。

※お送りする地域ごとに送料が異なります。



■ご予約・ご購入について

- ・販売期間 2025年12月20日(土)～12月25日(木) 10:00～18:00
※ブランデーケーキ・シュトーレンは2025年12月1日(月)より販売開始
- ・予約期間 2025年10月23日(木)～12月18日(木) 18:00まで
※オンラインショップでの予約受付は12月7日(月)まで
※ブランデーケーキを12月19日までに受け取る場合は、3日前までのご予約が必要です。
- ・ご予約方法 店頭、お電話または都ホテルオンラインショップにて承ります。
- ・お渡し場所 志摩観光ホテル ザ クラシック 1F ショップ 10:00～18:00
- ・ご予約のキャンセル・変更について
ご予約のキャンセル・変更はお受け取り日の4日前までをお願いします。
3日前以降は100%のキャンセル料を申し受けます。

【お客様からのご予約・お問い合わせ先】

志摩観光ホテル ショップ

TEL 0599-43-1231 (営業時間 8:00～20:00)

TEL 0599-43-1211 (ホテル代表)

[志摩観光ホテル]

公式ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>
公式 Instagram <https://www.instagram.com/shimakankohotel/>
公式 Facebook <https://www.facebook.com/shimakankohotel>
公式メールマガジン 「しまびより」のご案内
<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/topic/information/196>

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には、消費税が含まれています。

以 上