



# Christmas Cake

サザンビーチホテルのクリスマスケーキ

ホテルパティシエ特製クリスマスケーキを3種類をご用意しました。

ひとつひとつ丁寧に真心を込めて仕上げます。

ぜひご賞味ください。

ご予約受付期間

2024年11月1日(金)～12月20日(金)

お引渡し期間

2024年12月21日(土)～12月25日(水)

ご予約・お問い合わせ

Tel. 098-992-7542 / ✉ info-okinawa@southernbeach.co.jp



# Christmas Cake

サザンビーチホテルのクリスマスケーキ



## A 苺のショートケーキ

直径約18cm / 6号 ¥5,000 (税込)

永遠の定番ショートケーキ。シェフこだわりの北海道産牛乳を使用した良質な生クリームは風味豊か。しっとりスポンジに国産いちごをケーキの上に6粒、そして中の2層には14粒もサンドした贅沢に仕上がりに。マカロンもトッピングされたホテルメイド納得の王道ケーキです。



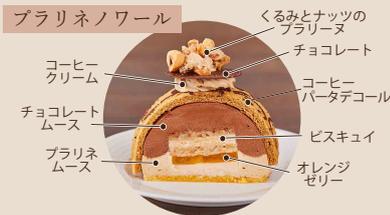
## B プラリネノワール&マカレア

各直径約12cm / 4号 (2個セット) ¥6,000 (税込)

パティシエの技が光る2種類のケーキがたのしめるよくばりなケーキセット。

「プラリネノワール」は、ビターなコーヒーデコールの中にチョコムースとプラリネムース、爽やかな酸味のオレンジゼリーなどが詰まったちょっぴり大人な味わい。くるみやナッツの食感も相性抜群。

「マカレア」は、人気のレアチーズをピスタチオのマカロンで挟んだ見た目も可愛い夢のケーキ。甘酸っぱいいちごとフランボワーズのソースがアクセントになった濃厚な味わい。



## C 華香 ~ Furka ~

直径約15cm / 5号 ¥10,000 (税込)

創業100年以上の歴史を誇るフランスのチョコレートメーカー Valrhona (ヴァローナ) のチョコレートでコーティングした濃厚なチョコレートケーキ。ピスタチオを贅沢に使用したババロアピスターシュは、香ばしくてまろやか。



●写真はイメージです。 ●表示料金は消費税を含みます。 ●オーナメントは変更になる場合がございます。

## 予約販売

### ご予約受付期間

2024年11月1日(金)～12月20日(金)  
\* 限定数量に達した場合は、ご予約を終了いたします。

### お引渡し

期間 / 2024年12月21日(土)～12月25日(水)  
時間 / 11:30～21:00  
場所 / 2F オーシャンビューレストラン「レイール」

### ご予約方法

#### ①ホテルでのお申込み

レストラン店頭(2F オーシャンビューレストラン「レイール」)にて承ります。

#### ②お電話でのお申込み

**Tel.098-992-7542 / 9:30～17:00**

「クリスマスケーキをご予約」の旨をスタッフにお伝えください。

※ご予約の際にお預かりした個人情報は、ご予約承りおよび商品お引き渡しの確認にのみ使用させていただきます。

## ケーキ引換券(お客様控)

受け取りの際にスタッフへお渡しく下さい。

受付日: 2024年 月 日

お名前 様

お受取り日: 12月 日 時頃

お受け取り | 2F オーシャンビューレストラン「レイール」

受付 No.	担当	お支払い 済 or 未
A 苺のショートケーキ ¥5,000 × 個		¥
B プラリネノワール & マカレア ¥6,000 × 個		¥
C 華香 ~ Furka ~ ¥10,000 × 個		¥
合計		個 ¥

サザンビーチホテル & リゾート沖縄 沖縄県糸満市西崎町 1-6-1 Tel. 098-992-7542

※ご予約の際にお預かりした個人情報は、ご予約承りおよび商品お引き渡しの確認にのみ使用させていただきます。

## ご予約申込書

ご予約の際にスタッフへお渡しく下さい。

受付日: 2024年 月 日

お名前 様

ご連絡先 (電話番号)

お受取り日: 12月 日 時頃

お受け取り | 2F オーシャンビューレストラン「レイール」

受付 No.	担当	お支払い 済 or 未
A 苺のショートケーキ ¥5,000 × 個		¥
B プラリネノワール & マカレア ¥6,000 × 個		¥
C 華香 ~ Furka ~ ¥10,000 × 個		¥
合計		個 ¥

サザンビーチホテル & リゾート沖縄 沖縄県糸満市西崎町 1-6-1 Tel. 098-992-7542