

News Release

報道関係者各位

平成 27 年 10 月 30 日
株式会社 奈良ホテル

奈良ホテルメイドの生ケーキをご自宅で 1年に1度のチャンス

奈良ホテル 限定 100 個「クリスマスケーキ」を販売

受付期間：平成 27 年 11 月 1 日（日）～12 月 18 日（金）

受付場所：奈良ホテルショップ または お電話、メール、FAX にて

奈良ホテル（奈良市高畑町 1096、代表取締役社長：五十嵐 晃）では、香り豊かな奈良県産あすか苺をふんだんに使用したクリスマスケーキの予約受付とドイツのクリスマス菓子・シュトーレンの初販売を開始いたします。



クリスマスケーキ 2015
あすか苺をふんだんに使った「奈良ホテルいちごファンタジー」

「心ときめくクリスマス」をテーマに、楽しさいっぱいのデコレーションで少人数からパーティーまでさまざまなシーンでお楽しみいただける、目にも楽しいクリスマスケーキを数量限定で販売いたします。しっとりときめの細かいスポンジと、口どけなめらかなホイップクリーム、贅沢に使用した香り豊かなあすカルビーが絶妙なハーモニーを奏でます。

通常、生ケーキのテイクアウト販売を行っていないため、奈良ホテルメイドの生ケーキをご自宅でお楽しみいただけるのは1年に1度のクリスマス期間のみ。

また、クリスマスムードをさらに盛り上げる凝縮された果物の風味をとじこめた1日限定10本の「奈良ホテルオリジナルシュトーレン」もホテルショップで初販売いたします。

歴代のパティシエより受け継がれた上品で繊細なお味をこの機会にぜひご自宅でご堪能ください。

限定100個 あすカルビーをふんだんに使った「奈良ホテルいちごファンタジー」

5,400円(直径約15cm)



■予約受付

期間：11月1日(日)～12月18日(金)

場所：本館1階ホテルショップ お電話、メール、FAXにて

■商品お渡し

期間：12月19日(土)～12月26日(土)

場所：本館1階ホテルショップ

ホテル初販売 1日限定10本 「奈良ホテルオリジナルシュトーレン」 1,620円



パティシエ厳選のブランデーに漬け込んだドライフルーツを、たっぷり詰めこんだしっとりとしたシュトーレン。期間限定のリッチなお味をお楽しみください。

販売場所：本館1階ホテルショップ

販売期間：12月1日(火)～12月27日(日)

明治42年(1909年)「関西の迎賓館」として創業。明治の時代より受け継がれた伝統と、いつの時代も変わらぬおもてなしで訪れる人の心に残る旅のお手伝いをいたします。

※表示価格は全て税金込み

◆お問合せ・お申し込み 0742-26-6109 (ホテルショップ直通)
n-shop@narahotel.co.jp

以上

【このリリースに関するお問合せ先】

(株)奈良ホテル 営業部営業企画課 小林・津川

〒630-8301 奈良市高畑町1096

TEL: 0742-24-1151 FAX: 0742-24-0255

MAIL kikaku@narahotel.co.jp