



kyu karuizawa
HOTEL OTOWA NO MORI

MERRY CHRISTMAS

2018

音羽ノ森が贈る特別なケーキ



ご予約受付期間：11/1~12/15

[お引き渡し期間：12/21~12/25]



PREMIUM

ずっしりとイチゴの存在が堪能できる
濃厚な生クリームケーキ。

ワンランク上の卵と蜂蜜

香り豊かなバニラビーンズを使用したフワフワなスポンジ。
音羽ノ森がお贈りするプレミアムなクリスマスケーキです。

[プレミアムノエル]

限定30個 15cm角 7,500円(税込)

限定30個 12cm角 5,000円(税込)



[ノエル・フレーズ]

限定50個 φ15cm 3,800円(税込)

イチゴ味のピンクのスポンジに
イチゴのピューレを染み込ませて
たっぷりの生クリームでイチゴをサンド。
音羽ノ森オリジナルのショートケーキです。



洋菓子コンクール入賞作品

[ノエル・トリニテ]

限定30個 18cm 3,500円(税込)

ナッツをふんだんに使用した生地と
ムースにミルクチョコ、キャラメル、アプリコット、ルバーブ
アールグレイティー、しょうがを合わせた
様々な風味と食感を味わえるケーキ。



[ノエル・キャラメルオランジュ]

限定30個 11.5cm 3,200円(税込)

ミルクィでビターなキャラメルをたくさん使用したケーキ。
酸味の効いたオレンジムースでさっぱりと
サクサクのチョコレートをアクセントに。
口の中で広がるキャラメルの香りをお楽しみください。



[ノエル・サンセバスチャン]

限定10個 φ12cm 3,200円(税込)

サンセバスチャンとはスペイン・バスク地方の美しい街並みの
"石畳"にフランス人が魅せられ、模して作ったことが由来とされています。
小麦、卵、乳製品を使わず米粉や有機豆乳
軽井沢の名水で作った豆腐、てん菜糖、メープルシロップなど
自然な甘さにこだわった、体に優しい
グルテンフリー&マクロビोटニックのケーキです。

ご注文・お問合せ



旧軽井沢
ホテル音羽ノ森

TEL 0267-42-7711

〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 1323-980 <http://www.hotel-otowaromori.co.jp/>