

報道機関各位
ニュースリリース

2021年10月1日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント高松

開業 20 周年記念 四国ならではの和三盆、約 80 個の苺を使用した
苺づくしのクリスマスケーキを数量限定で販売

10月1日(金)より予約受付開始 ベーカリーショップにて

JR ホテルクレメント高松(香川県高松市浜ノ町1番1号 総支配人:^{つじた ひろかず}辻田 浩一)では、10月1日(金)より1階ベーカリーショップにて、クリスマスケーキ3種の予約受付を開始いたします。

「ノエルブラン」・「ノエルショコラローズ」に加え、ホテル開業20周年を記念して、中にも苺がぎっしり詰まった、和三盆がまるやかに甘さをひき立てるプレミアムクリスマスケーキ「Tou Merci(トゥ・メルシー)」を10個限定で販売いたします。

ホテルパティシエ特製のクリスマスケーキを、大切な方や家族と過ごす特別な日にお楽しみください。



「Tou Merci(トゥ・メルシー)」



中にも苺をふんだんに使用

<概要>

- ・商品名 / 料金 ①20周年記念ケーキ「Tou Merci(トゥ・メルシー)」(約21cm 四方) 20,000円
②「ノエルブラン」(直径約15cm) 4,200円
③「ノエルショコラローズ」(直径約15cm) 4,500円

・予約承り期間 2021年10月1日(金)～12月14日(火)

・お渡し期間 2021年12月19日(日)～12月25日(土)

・お渡し場所/時間 1階 ベーカリーショップ 10:00～20:00

※お渡し時間については変更となる場合がございます。店舗までお問い合わせください。

・予約/お問い合わせ TEL:087-811-1111(代表) ※オペレーターに「ベーカリーショップ」へとお伝えください。

<新型コロナウイルス感染対策>

●マスク着用 ●定期的な換気 ●検温の実施 ●定期消毒の強化 など

詳しくはこちらをご確認ください。 <https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/>

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

この件についてのお問い合わせ

JR ホテルクレメント高松 総支配人室 企画/^{しみず いりくら きたはら}清水・入倉・北原

TEL:087-811-1117 FAX:087-811-1116

メールアドレス e-kikaku@jrclement.co.jp

詳細は次頁にございます。

商品詳細

- ①20周年記念ケーキ「Tou Merci(トゥ・メルシー)」 20,000 円
(約 21cm四方)

【10 個限定】

トゥ・メルシーとは、フランス語で“すべて”と“感謝”を掛け合わせ、ホテルが 20 周年を迎えたことと、このケーキをお召し上がりになるすべての方への感謝の気持ちをこめてつけた名称です。

苺を約 80 個デコレーションしたプレミアムケーキであり、オリーブ飼料で育てた鶏の卵をスポンジに盛り込み、四国東部の高級砂糖「和三盆」とグラニュー糖でまろやかな甘みを実現。苺の甘酸っぱさとの相性も抜群です。

- ②「ノエルブラン」 4,200 円
(直径約 15cm)



ふわりとやさしい口どけのジェノワーズ(スポンジ)で国産苺をサンド。クリームのさっぱりとした甘さが特徴的なショートケーキ。

- ③「ノエルショコラローズ」 4,500 円
(直径約 15cm)



チョコレートの甘みとほろ苦さ、フランボワーズの甘酸っぱさが融合した大人な味わいをお楽しみいただけるひと品。

以 上