

星野リゾート 軽井沢ホテルブレストンコート (長野県・軽井沢町)
 「ホテルブレストンコート クリスマスケーキコレクション 2019」を販売
 恋人・家族・仲間と過ごすクリスマスを彩る3種のケーキ
 予約受付期間：2019年11月1日～12月18日

軽井沢の迎賓文化に培われたくつろぎのホテル「星野リゾート 軽井沢ホテルブレストンコート」は、恋人・家族・仲間など大切な人と過ごすクリスマスに向けて、3種のクリスマスケーキを販売します。新作の「フォレ・ド・ノエル」は、チョコレートムースとサワーチェリーをベースに、大人向けの味に仕上げました。アップルパイやショートケーキとともに予約販売で、受付期間は2019年11月1日～12月18日です。



恋人と過ごすクリスマスイブに【フォレ・ド・ノエル】

新作の「フォレ・ド・ノエル」は、チョコレートムースとサワーチェリーをベースにしたクリスマスケーキです。雪降る森のクリスマスをイメージし、チョコレートで柊の葉を、赤いサワーチェリーのソースでオーナメントボールを、白いクリームで雪の結晶をデザインしました。チョコレートムースにはキルシュ（サクランボが原料のブランデー）を効かせ、恋人と過ごすクリスマスイブに似合う、大人向けの味に仕上げています。さらにチョコレートムースの中には、サワーチェリーや、チョコレートとハシバミ（ナッツの一種）を混ぜ合わせたクリスティアン（カリカリの食感の生地）を入れました。オーナメントボールを割り、ゆっくりと流れ出る、甘酸っぱいサワーチェリーのソースをからめて味わいます。

■料金：18cm/4,800円（税別）＊数量20個限定

NEW!



家族でサンタを待ちながら過ごすクリスマスに【タタン・ド・ノエル】

キャラメルの香ばしい甘さが印象的な、アップルパイ仕立てのクリスマスケーキです。市場にはあまり出回っていない、赤い果肉が特徴のリングゴを使っています。このリングゴをコンポートとジュレにした甘酸っぱい層に、ピスタチオと胡桃を合わせた甘い層を重ね、キャラメルのムースで包みました。キャラメルをからめた葉の形のパイ生地は、冬の森にひらひらと舞う落ち葉をイメージしています。キャラメルの甘さ、アップルパイの親しみやすさ、そして見た目の可愛らしさも加わり、子供から大人まで幅広い世代に好まれます。

■料金：18cm×9cm／4,800円（税別）＊数量20個限定



気のおけない仲間と過ごすクリスマスに【フレジエ・ド・ノエル】

真っ赤な苺がいっぱいに詰まった、クリスマス定番のショートケーキです。スポンジ生地は、黄身まで白い「ホワイトたまご」を使い、真っ白に焼き上げました。甘さを抑えた生クリームは、降ったばかりの雪のように軽やかな口当たりで、甘酸っぱくジューシーな苺の味と香りに良く合います。赤と白のコントラストが美しい華やかなケーキは、気のおけない仲間と過ごすクリスマスのパーティシーンにも映えます。

■料金：12cm（2～4名）／2,800円
15cm（4～6名）／3,800円
18cm（6～8名）／4,800円（すべて税別）



「ホテルプレストンコート クリスマスケーキコレクション 2019」概要

- 予約受付期間：2019年11月1日～12月18日
- 予約方法：電話またはホームページにて。（電話：0267-46-6200 URL：<https://www.blestoncourt.com>）
- 受け渡し期間：2019年12月21日～25日
- 受け渡し場所：軽井沢ホテルプレストンコート
- 備考：仕入れ状況により内容が一部変更になる場合があります。

星野リゾート 軽井沢ホテルプレストンコート

軽井沢の小高い丘の上に佇むホテルです。客室はすべて独立型のコテージスタイル。森の空気を肌で感じることができる、心身ともにやすらげる空間で皆様をお迎えします。

所在地：〒389-0195 長野県軽井沢町星野
電話：0267-46-6200
客室数：39室 チェックイン：15:00／チェックアウト：12:00
料金：1泊15,600円～（2名1室利用時1名あたり、税・サービス料別、朝食付）
アクセス：JR北陸新幹線 軽井沢駅から車で約15分
URL：<https://www.blestoncourt.com>



本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート グループ広報 TEL: 03-5159-6323 FAX: 03-6368-6853 E-mail: pr-info@hoshinoresort.com