

アゴーラ クリスマスケーキ 2023

定番の苺のクリスマスショートケーキから、ヨーロッパの山脈をイメージした雄大なチョコレート・ノエル、
オーナメント風のチョコレートボンポンをのせたフランボワーズの華やかなムース・ノエルなど
クリスマスを彩る特別なケーキをお届けいたします。

美味しさだけでなく美しさにもこだわったホテルメイドのクリスマスケーキを先行割引や会員割引でお得にお楽しみください。



モンターニュ・ノエル - Chocolat -

ヨーロッパの雄大な山脈をイメージしたチョコレート・ノエル。内側はノワゼットムースをベースにオレンジの酸味がアクセントに。また、チョコとヘーゼルナッツのザクザク感が岩を表現。内側のチョコにはカカオ豆をローストし種皮や胚芽を取り除いて砕いた、ナッツのような香ばしい風味の「カカオニブ」を使用しています。

【ご注文番号③】

先行予約	通常
ビスポーク会員様 ¥5,000	ビスポーク会員様 ¥5,500
一般 ¥5,500	一般 ¥6,000

限定
30台

クリスマスケーキ - Feliz Natal! -

ポルトガルで「今」を意味するアゴーラから、「Feliz Natal! (フェリズ・ナタウ!)」な贈り物。真っ赤な苺が詰まったホワイトチョコのスノードームの横には、サンタさんや仲間たちが。まるで童話の1シーンのような愛らしいクリスマスケーキです。

【ご注文番号①】

4号 (約12cm) 2〜3名様向け	先行予約	通常
	ビスポーク会員様 ¥4,000	ビスポーク会員様 ¥4,500
	一般 ¥4,500	一般 ¥4,800

【ご注文番号②】

5号 (約15cm) 4〜6名様向け	先行予約	通常
	ビスポーク会員様 ¥5,000	ビスポーク会員様 ¥5,500
	一般 ¥5,500	一般 ¥5,800

ブルドゥ・ノエル - Framboise -

色とりどりのオーナメント風のチョコレートボンポンが美しい、フランボワーズの華やかなムース・ノエルです。バニラムースと爽やかなライボスティール風味のクリーム、ピンクペッパーの食感がアクセントのフランボワーズのコンフィチュールで構成された、モダンで洗練されたテイストをお楽しみください。

【ご注文番号④】



先行予約	通常
ビスポーク会員様 ¥5,500	ビスポーク会員様 ¥6,000
一般 ¥6,000	一般 ¥6,500

限定
30台



CHRISTMAS BREAD 販売期間 12月1日(金)〜25日(月)

シュトーレン ¥1,600 (箱付き ¥2,000)

生地にドライフルーツやナッツなどが練り込まれたドイツの伝統的なクリスマスパン。クリスマスが近づいてくるまでの数週間、本場ドイツではカウントダウンしながら薄くスライスして少しずつ楽しみながら食べる風習があります。

パネトーネ ¥1,000

卵やバターをたっぷり使い、長時間発酵させふわふわ軽い食感と、ドライフルーツの甘酸っぱい香りが魅力のイタリアの伝統的なパン。



サンタクロース ¥250

サンタの顔が愛らしいミルク生地のパン。

ご予約方法

ご来館、WEB予約、お電話にて承ります。

TEL:050-3134-5100

ビスポーク会員様
WEB予約



一般
WEB予約



お支払い方法

- WEB予約はクレジットカードのみ
- 現金、クレジットカード(ギフト券も可)
ビスポーク(アプリ/カード)

※ファコット または フロントで承ります。
※お受け取り当日は、混雑が予想されますので
事前のお支払いをおすすめいたします。

- 銀行振込

お振込み先
りそな銀行 東京中央支店(普通) 6075166
カ) アゴーラホテルマネジメントサカイ

※お振込の場合は、12/20(水)までにお願いたします。
※銀行振込手数料は、お客様負担となります。

商品のお受け取り

※お受け取りは店頭でのお渡しのみ

期間 12/21(木)〜25(月)
[11:00〜20:00]

1F ベーカリー&パティスリー ファコット

クリスマスケーキ【特定原材料】

卵、乳、小麦

※各商品には少量のお酒を使用しております。
※その他の商品については
お問い合わせください。

アゴーラアプリ
登録でお得



※料金には、消費税が含まれております。※ケーキのサイズは手作りのため多少の誤差がございます。ご了承ください。※会員様特典は、ビスポーク会員様(アプリ/カード)が対象です。※写真はイメージです。