

Pound Cake

THE TABLE 特製
パウンドケーキ

ホテルメイドのパウンドケーキは口に含むと焼き菓子の香りが広がり、さらに、こだわりぬいたしっとり食感で最高の口溶け。グランヒルズペストリーシェフの自信作。

ケーキ オバニーユ ¥2,000

Size 約 16cm×7cm×11.5cm

マダガスカル産バニラビーンズをたっぷり贅沢に使った、バニラとアーモンドの香りが特徴の、しっかり甘く、しっかり香ばしい、どこか懐かしい味のパウンドケーキです。

ホテルグランヒルズ静岡の焼菓子は、ご予算に合わせてクッキーなどの組み合わせが可能です。料金・内容等のご相談承りますので、お気軽にご相談くださいませ。

ジャンコット ¥2,000

Size 約 16cm×7cm×11.5cm

三角山形チョコレートで有名なイタリアカファレル社のジャンドゥーヤを使用したパウンドケーキは、ナッツの香りと濃厚チョコレートの甘味、酸味のバランスが絶妙な一品。

- 本商品は5日前までのご予約にてお承りいたします。
- 本商品は当ホテルでのお引き渡しとなります。
- 料金は消費税を含んだお支払い料金です。
- パウンドケーキの消費期限はおよそ10日間です。

Image Photo

お問合せ 営業部セールsteam

054-289-6400 (受付時間 9:30 ~ 18:30)

ホテルグランヒルズ静岡

www.grandhillsshizuoka.jp

ホテルグランヒルズ静岡