

HYATT REGENCY KYOTO

# Festive Season 2018 Christmas Cakes

ハイアット リージェンシー 京都 2018年のフェスティブスイーツ&ベーカリーは  
人気の定番ストロベリーケーキと洗練された大人のデコレーションに心躍る新作ケーキ  
全3種類のクリスマスケーキをご用意いたします。  
また、ホテルメイドで伝統を贅沢に味わうクリスマスベーカリーや愛らしいジンジャーブレッドクッキーなど  
この時期だけのスイーツの数々をお楽しみください。

## キャラメル・チョコレート (長さ18cm) ※配送不可 4,500円(税込)

優雅な曲線を描くモダンなフォルムのグラサージュショコラ。  
スパイスが香るサブレをベースに、ガトーショコラやカカオ66%  
のムース、わずかに塩を効かせたキャラメルのようなブロード  
チョコレートなど、濃厚な味わいを奏でるチョコレートの競演に  
うっとり。チョコレート好きの方に、ぜひおすすめしたい一品です。



## チェリー・グロス (直径18cm) ※配送不可 4,000円(税込)

グロッシューな輝きと宝石のような果実が、聖夜のテーブルに映える  
深紅のケーキ。レモンが爽やかに香るミルクチョコレートムース、  
バニラを思わせるエキゾチックな香りのトンカ豆クリーム、  
甘酸っぱいグリオットチェリーのゼリーなど、幾重にも織りなす  
華やかな味を、チェリーグラサージュで閉じ込めました。



## 京都ストロベリークリスマス (直径15cm) ※配送不可 4,200円(税込)

白雪のように軽やかでなめらかな口溶けの九州産ホイップクリームに、色鮮やかな  
ベリーをトッピング。中には、京都みずほファームの新鮮な卵を使ったスポンジと  
京都渋谷農園の完熟苺(紅ほっぺ)、苺ソースを重ねました。上品な甘酸っぱさと  
フレッシュな味わいで毎年ご好評いただいている極上ストロベリーケーキです。

ご予約・お問合せ **ペストリーブティック** Tel 075 541 3204 E-mail [trattoriasette.kyoto@hyatt.com](mailto:trattoriasette.kyoto@hyatt.com)  
[ 営業時間 11:00~21:00 ]

ハイアット リージェンシー 京都 〒605-0941 京都市東山区三十三間堂廻り644番地2 [kyoto.regency.hyatt.jp](http://kyoto.regency.hyatt.jp)



HYATT  
REGENCY

## ジンジャーブレッドハウスキット ※配送不可

1セット 4,000円(税込)

誰もが童話の世界で憧れた「お菓子の家」をご自宅で簡単にお作りいただけるキットです。壁や屋根のクッキーをアイシングで接着して組み立てるだけ。男の子や女の子のジンジャーブレッドマンやツリーにも、思い思いのデコレーションをしていただけます。親子で過ごすクリスマスに楽しい物語を。



## ジンジャーブレッド アイシングクッキー

※配送不可

ラージ(1ピース入り)、スモール(2ピース入り) 各350円(税込)

サンタクロース、トナカイ、ツリー、スノーマンなど、クリスマスの定番モチーフを形どった、ホテルメイドの可愛らしいクッキーです。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、オーナメントのように飾ったり、グリーティングカードに添えても。手軽な小袋入りでご用意いたしました。

ちょっとしたプレゼントに嬉しいジンジャーブレッドクッキーとウォールナツクッキーボックスも販売いたします。

ジンジャーブレッドクッキー

ウォールナツクッキー 各756円(税込)

## パネトーネ ※配送可

ラージ(18cm) 2,000円(税込)

スモール(10cm) 1,000円(税込)

自家製天然酵母が、おいしさの鍵。イタリアの伝統菓子「パネトーネ」です。卵とバターを贅沢に使った独自のレシピで、しっとり焼き上げました。今季はアマレーナチェリーとホワイトチョコレートを練りこんだ『アマレーナチェリーとホワイトチョコレートのパネトーネ』、レーズンとオレンジピールが香る『ベネチアーナ』の2種をご用意いたしました。

## シュトーレン(長さ22cm) ※配送可

2,000円(税込)

聖夜を待ちわびるドイツ発祥の伝統菓子を、オリジナルのドレスデンタイプで今年もご用意しています。ラム酒に漬けたドライフルーツやスパイスから立ちのぼる芳醇な香りは、コーヒーや紅茶はもちろん、ワインとの相性も抜群です。お好みの厚みにスライスして、お召し上がりください。ホリデーギフトにもおすすめです。



## 2019ニューイヤーベーカリー ガレット・デ・ロワ(直径19cm)

※配送不可

2,000円(税込)

フランスでは新年定番のお菓子「ガレット・デ・ロワ」を、エピファニー(公現祭)の日に食べる習慣があります。発酵バター、アーモンドパウダーを使ったアーモンドクリームを贅沢に使い、外はサクッ、中はしっとり焼き上げました。王冠とお楽しみのフェーブ付き。

【ご予約期間】 2018年11月1日(木)～12月20日(木)

【お渡し場所】 2F ペストリーブティック

【店頭販売期間】 2018年12月3日(月)～12月25日(火)

ニューイヤー  
ベーカリー  
ガレット・デ・ロワ

【ご予約期間】 2018年11月1日(木)～2019年1月3日(木)

【お渡し場所】 2F ペストリーブティック

【店頭販売期間】 2019年1月4日(金)～1月6日(日)

ご予約・お問合せ ハイアット リージェンシー 京都 2F ペストリーブティック [営業時間 11:00～21:00]

Tel 075 541 3204 E-mail trattoriasette.kyoto@hyatt.com