



PRESS RELEASE

2022年 9月 27日

グランドニッコー淡路

艶めく赤が印象的なブッシュ・ド・ノエルなど、洗練を極めたクリスマスケーキ

宝石箱のように輝く新作ブッシュ・ド・ノエルが登場 クリスマスケーキのご予約受付を 2022年10月1日より開始

グランドニッコー淡路（住所:兵庫県淡路市、総支配人:星野 美奈子）は、大切な方と過ごすクリスマスのひとときにふさわしい3種類のパティシエ特製クリスマスケーキを販売します。ご予約は、パティスリー&ベーカリー「コパータ」にて2022年10月1日（土）より承ります。

▶ パティスリー&ベーカリー「コパータ」クリスマスケーキ：
<https://www.awaji.grandnikko.com/restaurant/copata/index.php#xmas>

■ 新作ブッシュ・ド・ノエルなど、ホリデーシーズンを鮮やかに彩る3種類のプレミアムケーキ



左上より時計回りにブッシュ・ド・ノエル、プレミアムクリスマスチョコレートケーキ、クリスマスケーキ

◇ ブッシュ・ド・ノエル ¥7,000（長さ18cm）

艶やかな赤のグラサージュに包まれたブッシュ・ド・ノエルは、兵庫県産小麦粉と淡路産米粉に淡路放し飼いたまごと蜂蜜を加え、しっとり焼き上げたココア生地で、香り高いフランス産の苺「マラデボア」のムースとピスタチオクリームを包み込んだスペシャルなケーキです。程良い苦みとカリカリした食感を楽しめるカカオニブやドライストロベリーがアクセントになり、多彩な風味が幾重にも重なります。

宝石箱のように赤く煌めくケーキを切り分ければ、中から苺とピスタチオの美しいクリスマスカラーが現れる、楽しいサプライズがクリスマスパーティーを華やかに演出します。

◇ プレミアムクリスマスチョコレートケーキ【限定 20 個】 ¥6,500 (直径 12cm)

パティシエの繊細な技が際立つ扇状のチョコレート細工「エヴァンタイユ」をデコレーションしたプレミアムケーキ。カカオの芳醇な香りとなめらかな口溶け、ビターなココア生地と完熟苺のハーモニーは、ショコラ好きにはたまらない大人のための逸品です。

◇ クリスマスケーキ 4号 ¥4,500 (直径 12cm) / 6号 ¥6,500 (直径 18cm)

オレンジ色の黄身と弾力ある白身が特徴の「淡路放し飼いたまご」、兵庫県産小麦粉や淡路島牛乳など、地元の厳選素材をふんだんに使用したスポンジ生地で、2種類の生クリームをブレンドし軽やかでリッチなコクが感じられるシャンティクリームと苺をたっぷりサンドしたクリスマスならではの特別なケーキです。

シュトーレン ¥2,500 / ミニサイズ ¥1,500

販売期間：2022年12月1日（木）～12月25日（日）

1年間洋酒に漬け込み熟成させたフルーツやナッツをたっぷり練りこんだ自信作です。風味が馴染み変化する味わいを少しずつスライスしてお楽しみください。



【クリスマスケーキ 概要】

- ご予約受付：2022年10月1日（土）～12月19日（月）
- お渡し期間：2022年12月20日（火）～12月25日（日）
- お渡し場所：グランドニッコー淡路2階 パティスリー&ベーカリー「コパータ」店頭
- ご予約・お問い合わせ：グランドニッコー淡路2階 パティスリー&ベーカリー「コパータ」

TEL：0799-74-1120（受付時間 10:00～20:00）

※ 数量限定のため、品切れの際はご容赦ください。

※ 掲載料金は消費税が含まれております。 ※ 画像はすべてイメージです。

当ホテルの衛生管理の取り組みについてはこちらをご覧ください。<https://www.awaji.grandnikko.com/hygiene-management/>

【グランドニッコー淡路の施設概要】



所在地：兵庫県淡路市夢舞台2番地

延床面積：29,200㎡

ホテル：地上10階

施設構成：客室数 201室、宴会場 7室、
レストラン・ラウンジ 4カ所、スパ、フィットネスジム、
屋外プール、ウェディングチャペル ほか

アクセス：公共交通機関 高速バスで

JR 舞子駅から約 15 分、JR 三ノ宮駅から約 45 分、

JR 新神戸駅から約 60 分

大阪方面から車で

神戸淡路鳴門自動車道・淡路 IC を下り、

国道 28 号線を海岸沿いに南へ 5 分

電話番号：0799-74-1111（代表）

公式サイト：<https://www.awaji.grandnikko.com/>