

第一ホテル両国のクリスマスケーキ



聖夜のモンブラン

5号 (15cm) 5,800円

しっとりマロン生地に、ふんわりとしたマロンクリームと生クリーム、さらにマロン入りバニラパバロワを重ねた贅沢なモンブラン。濃厚な栗の味わいに、カシスの酸味がアクセント。

聖夜にぴったり、大人のご褒美スイーツです。

※アレルギー：卵、乳、小麦、アーモンド、大豆、りんご、ゼラチン、アルコール（赤ワイン、ラム酒）



ルージュ ド ノエル

4号 (12cm) 5,200円

5号 (15cm) 6,200円

卵黄を贅沢に使い、しっとりとしたスポンジは、口当たりなめらか。上品なミルクの香りが広がる軽やかな生クリームとの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

※アレルギー：卵、乳、小麦、大豆、アルコール（キルシュ）



ショコラ キャラメル ノエル

5号 (15cm) 5,900円

クリスマスの贅沢にふさわしい、ショコラとキャラメルの夢の共演。ふんわりムースにとろける塩キャラメル、香ばしいヘーゼルナッツのダックワーズが重なり、ひと口ごとに幸せが広がります。キャラメルチョコのクランチが、楽しい食感のサプライズ。

※アレルギー：卵、乳、小麦、大豆、ゼラチン



ローストビーフ 7,500円

オーストラリア産サーロインを贅沢に使用。

じっくりローストし、赤身の旨みと柔らかな食感を引き出しました。

聖夜の食卓を華やかに彩る特別な一皿です。

※お肉は、あらかじめカットした状態でお渡しすることも可能です。



ローストビーフと
ローストチキンのセット 12,000円

13,000円

セットで
お得

ローストチキン 5,500円

国産鶏を丸ごと一羽使用し、香ばしいガーリックライスをたっぷり詰め込んだ贅沢ローストチキン。じっくりとオーブンで焼き上げることで、皮はパリッと香ばしく、肉はふっくらジューシーに。鶏の旨みがガーリックライスに染み渡り、ひと口ごとに深い味わいが広がります。

特別な日のメインディッシュにぴったりの一品です。

※フライドポテト、グリル野菜、オリジナルグレービーソース付き



※写真はイメージです。※各ケーキのオーナメントは、変更になる場合がございます。※料金には、消費税が含まれております。

※写真はイメージです