01

あまおうの
プレミアムクリスマスケーキ

Amaou Premium Christmas Cake

¥20,000 [直径18cm]

限定20個

福岡県のブランド苺「あまおう」を使用し、
「烏骨鶏の卵」で焼き上げたスポンジ。
「和三盆糖」を加えた上品な甘さの生クリームなどの
こだわりの食材で作るプレミアムな逸品です。

❶ ブランド苺 あまおう
❷ 和三盆糖や
バニラビーンズを
加えた生クリーム
❸ 烏骨鶏の卵を使った、
ふわふわのスポンジ

NEW

02

ガトーノエル

Gâteau de Noël

¥5,000 [10×15×高さ3.5cm]

限定50個

風味豊かなガナッシュの層とコーヒー風味の生地、
バタークリームの生地を重ね、
最後に濃厚なチョコレートで仕上げました。
上品な味わいをお愉しみください。

❶ 濃厚チョコレート
❷ ガナッシュ
❸ コーヒー風味生地
❹ バタークリーム生地
❺ ココア生地

Christmas Cake & Party Menu

クリスマスセレクション2026

The New Otani
ホテルニューオータニ長岡

03 クリスマスケーキ 生クリーム
Christmas Cake

¥8,800 [直径21cm]
限定100個

¥6,800 [直径15cm]
限定150個

上質できめ細やかな生クリームと
ふんわり軽やかなスポンジに選りすぐりの苺をトッピング。
大切な方と囲むクリスマスにふさわしい王道ケーキです。

※写真は直径15cmです

上品な甘さが好評
クリスマスの定番ケーキ

まるで宝石のように
輝くいちごをたっぷりと

04 いちごタルト
Strawberry Tart

¥9,300 [直径21cm]
限定50個

芳醇なバターが香るサクサクのタルト生地に、
伝統のカスタードクリームを重ね、
艶やかに輝くいちごを贅沢にあしらった華やかなタルト。
パティシエが一つひとつ丁寧に仕上げた
クリスマスだけの贅沢な味わいをお愉しみください。

05 白根産の洋梨シブースト
Pear Chiboust

¥7,300 [直径18cm]
限定80個

甘くジューシーな白根産の洋梨を使用し、
なめらかなカスタードに軽やかなムースを重ね、
香ばしいキャラメリゼで仕上げました。
中にもコンポートした芳醇な香りの洋梨がたっぷりの
フルーティーな味わい。

パリッとした食感と
洋梨香る
ふわふわムース

Party Menu

クリスマス キッシュ
¥4,500 [直径21cm]
限定30個

卵・生クリームに
ベーコンなどを加え、
たっぷりのチーズをのせて
オーブンでしっとりと
焼き上げました。

ローストチキン
（4人前）
¥6,000
[ボックスサイズ 24.1×24.1cm]
限定30個

国産チキンをじっくりと
丁寧に焼き上げ、
柔らかくジューシーに
仕上げました。

ご予約・お問合せ

［お申し込み］ 令和8年 12月15日(火)まで

［お渡し日時］ 令和8年 12月23日(水)・24日(木)・25日(金)
13：00～19：00

［お渡し場所］ ホテル ニューオータニ長岡 2階 柏の間

公式サイトからのご予約はこちらから

カフェ&ダイニング Azalea TEL（0258）37-2101

※料金には税金が含まれております。
※期間中は特別オーダーケーキのご注文はご遠慮いただいております。
※お申し込み後のキャンセルはお受けしておりませんので、ご予約の際は内容を十分にご確認ください。なお、ご返金も承っておりませんので予めご了承ください。
※内容等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。