

~パティシェ紹介~ とくひろ かつみ **徳弘 勝**巳

著名ホテル製菓部門、名古屋マリオット アソシアを経て、2007年4月から、 このホテルのペストリーシェフに着任。 そして現在に至る。





豊橋駅に隣接するホテル。 上質なサービスで、くつろぎと やすらぎを提供しています。 苺をたっぷりサンドしたふわふわのスポンジを 苺ピューレを混ぜ込んだ生クリームで包みました。 ケーキを見た瞬間思わず笑顔になってしまうよう、 可愛らしく仕上げた、女の子のためのお雛祭り ケーキです。

限定24個

¥3,200 (約10×18cm)

- ※ 3/3 (日) のみのお渡しとなります
- ※ ご予約は 2/28 (木) まで承ります
- ※ 着色料は使用しておりません

- キリトリ線 - -

ご予約用紙(店用控え)						
お名前				様		
	〒 -	TEL.() –			
ご住所						
商品名		個数	金額	金額		
ホテルアソシア豊橋						
お雛祭りケーキ		コ		円		
お渡し日	3/3	(目)	時頃			

ご予約用紙(お客様控え)					
お名前			様		
商品お渡し日 ※ご希望時間を必ずご記入下さい。 (朝10時より7時まででお願いいたします。)	3/3 (日)		時頃		
商品名	個数	金額			
ホテルアソシア豊橋 お雛祭りケーキ	2		円		
●商品代金はご予約時に前金にてお支払い下さい。●表示価格は消費税込みの価格です。印					