

ANA CROWNE PLAZA®

BY IHG

Akita

CHRISTMAS CAKE 2026

聖なる夜を彩るクリスマスケーキ

ご予約は12月18日(金)まで



ガトー・フリーズ ¥6,000(税込)

[5号] 直径15cm アレルギー特定原材料「卵・乳・小麦」

上品な口どけの生クリームに、甘酸っぱい苺と軽やかなスポンジを重ねた、やさしく上品なハーモニーの定番ショートケーキ。



ショコラ・ド・ノエル ¥5,500(税込)

[15.5×8.5×4cm] アレルギー特定原材料「卵・乳・小麦」

サクサクとしたチョコレートクランチに、なめらかなクリームと香ばしいダックワーズを重ねる、豊かな食感と奥深いショコラの味わいに仕上げました。



ピスターシュ フランボワーズ

¥10,000(税込)

[5号] 直径15cm アレルギー特定原材料「卵・乳・小麦」

香り高く濃厚なピスタチオと、甘酸っぱいフランボワーズが織りなす上品なハーモニー。マカロンやバラを華やかにあしらひ、聖夜を彩る特別な一台。



シュトーレン

¥2,000(税込)

[13cm] アレルギー特定原材料「卵・乳・小麦・くるみ」

ドライフルーツとナッツを生地に練り込んでしっかりと焼き上げた、クリスマスの伝統菓子。芳醇な香りとともに楽しんでください。

＼ケーキと一緒に焼き菓子を／ Xmas アソートボックス

¥3,500(税込)

シュトーレン / マドレーヌ2種 / 秋田味噌クッキー
あきたこまちといぶりがっこのスノークッキー

シュトーレンと彩り豊かな焼き菓子の詰め合わせ。大切な方への贈り物にはもちろん、ご自宅で楽しむひとときにもおすすめです。



■ご予約・お引渡し

ご予約期間 ▶2026年12月18日(金)まで
お引渡し日 ▶2026年12月23日(水)～25日(金)
[12:00p.m.～7:00p.m.]

お引渡し場所 ▶1Fザ・ラウンジ

■ご予約・お問い合わせ / 宴会予約

TEL:018-833-2221

[受付時間 10:00a.m.～6:00p.m.]

WEB予約
詳しくはこちら



お支払い方法 前払い制となります。2026年12月18日(金)までにご入金ください。

- ① ホテルに來館してお支払い (1F ザ・ラウンジ 10:30a.m.～10:00p.m.)
- ② 銀行振込

③ WEB予約にてクレジットカード決済

- キャンセルされる場合は必ずご連絡ください。
- 入金後のキャンセルは、受取日の3日前まで受け付けます。以降はキャンセル料100%を申し受けます。

ホテル ポートフォリオ ジャパン (カ)
秋田銀行 本店営業部 普通預金 240206 Hotel Portfolio Japan 株式会社

*振込手数料は
お客様負担と
なります

※数に限りがございますのでお早めにお申し込みください。売切の際はご容赦ください。
※写真はイメージ。 *表示価格は税金・サービス料込みです。
※食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。