



平成 27 年 9 月 29 日

**スリーエフのクリスマスケーキ&パーティーフーズ
横浜のクラシックホテル「ホテルニューグランド」、東京の人気店「ケンズカフェ東京」の監修商品や
ブランド卵を使ったプリンタルトなど ～ 10月1日(木)から予約開始 ～**

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：中居勝利）は、クリスマスケーキやパーティーフーズなどの予約受付を10月1日（木）から開始します。

◆横浜のクラシックホテルや大人気のガトーショコラ店とのコラボケーキを 4 品発売

今年、1927 年開業の横浜を代表するクラシックホテル「ホテルニューグランド」監修のバタークリームを使った『クラシックモカ』や『ショコラエトワール』『デリス・ド・マロン』の3品と人気グルメサイトで3年連続1位を受賞した東京新宿の「ケンズカフェ東京」監修の『ガトーショコラ』を発売します。



クラシックモカ



ショコラエトワール



デリス・ド・マロン



ガトーショコラ

◆北海道生クリームをふんだんに使ったプレミアムなケーキやブランド有精卵を使用したプリンタルトなど

今年のプレミアムケーキは見た目にも華やかな『プレミアムフォンテーヌ』。北海道産の生クリームをふんだんに使った口どけの良いホイップクリームと生クリームを加えたスポンジを使用し、たっぷりの苺をサンドしました。また、たまごがけごはんにしたら日本一美味しい卵で有名な神奈川県相模原市にある井上養鶏場の平飼いブランド有精卵「さがみっこ」を使用した『クリスマスプリンタルト』を発売します。

その他にもクリスマスに華やかに彩るケーキやパーティーフーズやプレゼントに最適なバラエティグッズなどを多数取り揃えました。（詳細は別紙）



クリスマスプリンタルト



プレミアムフォンテーヌ

- ・ご予約承り期間 10月1日(木) ～ 12月20日(日)
 - ・お渡し期間 12月19日(土) ～ 12月25日(金)
- ※商品やお渡し日により受付締切日が異なります。

【商品一例】価格は税込み



F STYLE ホテルニューグランド クラシックモカ 2,600 円

ホテルニューグランド伝統メニューのバタークリームをモカノエルにアレンジした商品です。伝統の味を忠実に再現し、コーヒーの深い風味を引き立たせた大人向けのノエルです。



F STYLE ケンズカフェ東京 ガトーショコラ 2,200 円

小麦粉を使わずにチョコレート、卵、バター、砂糖で焼き上げました。ガトーショコラ生地はケンズカフェ東京と同じ製法で作りに上げたチョコレート本来の味を楽しめる商品です。



F STYLE プレミアムフォンテーヌ 5号 4,900 円

北海道の生クリームをふんだんに使い、スポンジにも生クリームを加える事で滑らかな口どけに仕上げました。中は3層のスポンジに大きくカットされた苺をサンドした見た目にも華やかなプレミアムケーキです。



F STYLE スノー・フレーズ 5号 3,600 円

濃厚でありながら、スッキリとした口どけの良いホイップクリームをあしらいました。しっとりとしたスポンジに苺をサンドしたスリーエフ定番のシリーズです。



F STYLE 8種のフルーツタルト 6号 3,800 円

マンゴー・白桃・苺・キウイ・りんご・オレンジ・レッドグロブ・ブルーベリーの8種類のフルーツをトッピングした豪華なタルトケーキです。



F STYLE きりかぶチョコケーキ 5号 3,000 円

きりかぶに見立てたチョコのロールケーキと皮付アーモンド、チョコ（サンタ型、スター型、トリュフチョコ、巻きチョコ、プレートチョコ、スライスチョコ）をトッピングしました。



彩り野菜とトマトソースペンネ(チーズとチキンカツのタリアータ添え) 1,450 円

イタリアンレストラン「コロッセオ」佐々木シェフ監修商品です。

カットしたチーズチキンカツを赤ワインでコクを出したショートペンネに盛り付け、バルサミコソースをあしらいました。別添のサラダをのせてお好みでオレンジ果肉入りソースをつけてお召し上がりいただけます。



スクエアサンド 1,350 円

エビかつ、ハム、ローストビーフなどの具材をはさみこみました。パズルのような見た目が楽しい商品です。