



平成 28 年 9 月 30 日

【スリーエフ】今年のクリスマスは3連休
“家族”と“友人”と“恋人”と 何通りもの楽しいクリスマスを！
クリスマスケーキ&パーティーフーズは 10月1日(土)からご予約開始

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：山口浩志）は、2016 年度のクリスマスケーキおよびパーティーフーズなどのご予約受付を10月1日（土）からスリーエフ全店で開始します。

◆人気の名店とのコラボケーキは5アイテム

今年は人気の名店4店とのコラボレーションを実施し、5種類のクリスマスケーキを発売します。シェフ監修の贅沢な味わいは3連休となる今年のクリスマスをさらに盛り上げる自信のラインナップです。

1. 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」松尾健次シェフ監修の伝統を感じる2品
2. 広尾のイタリアンレストラン「リストラnte アクアパッツァ」日高良実シェフ監修のティラミス
3. 南浦和のチーズケーキ専門店「ダンテ」國武建明シェフ監修のチーズケーキ
4. 習志野にある「ル・パティシエ・ヨコヤマ」横山知之シェフ監修の苺プリンタルト



ホテルニューグランド
松尾健次シェフ監修



リストラnte アクアパッツァ
日高良実シェフ監修



ダンテ
國武建明シェフ監修



ル・パティシエ・ヨコヤマ
横山知之シェフ監修

◆素材にこだわったプレミアムケーキやしっとりモチモチ感のあるクレープ生地を15層に重ねたミルクレープなど

スリーエフの今年のプレミアムケーキは北海道産の生クリームをふんだんに使った見た目にも華やかな『プレミアムフォンテーヌ』(写真右)。生クリームを加えたなめらかな口どけのスポンジにほどよい酸味と甘みの大粒苺をサンドしました。また、乳風味豊かなホイップカスタードクリームとしっとりモチモチ感のあるクレープ生地を15層に重ねた『ミルクレープ』(写真左)を発売します。その他にも、3連休となる今年のクリスマスを盛り上げるケーキ・パーティーフーズ・ワイン・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)



- ・ご予約承り期間 10月 1日(土) ~ 12月 20日(火)
 - ・お渡し期間 12月 20日(火) ~ 12月 25日(日)
- ※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

◆クリスマスケーキ各種



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

濃厚な味わいで、口どけも良くコクを感じていただけるホイップクリームをしっとりソフトな食感のスポンジにあしらいました。ほどよい酸味と甘みの大粒苺をサンド・トッピングしたスリーエフの定番シリーズです。



F STYLE 8種のフルーツタルト6号 3,800円

マンゴー・りんご・苺・白桃・キウイ・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華やかなタルトです。



F STYLE ミルクレープ5号 3,600円

乳風味豊かなホイップカスタードクリームとしっとりモチモチ感のあるクレープ生地を15層に重ねました。



F STYLE ガトーショコラ 1,800円

小麦粉を一切使わずにチョコレート・卵・バター・砂糖で仕立てました。チョコレートの風味がそのまま味わえる一品です。

◆パーティーフーズ



パーティープレート 1,500円

お子様にも人気の海老フライや唐揚げ、いかリングフライ、一口いかフライ、ポテトなどを盛り合わせました。



中華3店盛りチャーハン(大) 2,200円

油淋鶏、豚角煮、海老チリを盛り付けた、子供から大人まで楽しめる豪華なチャーハンです。