



VALENTINE'S CHOCOLATE SELECTION

心ときめくチョコレートスイーツをホテルパティシエがご用意いたします。

2023 02.01 水より 予約受付開始 | 2023 02.04 土より 店頭販売開始

■賞味期限／冷蔵商品：販売より 7 日間
常温商品：販売より 10 日間

※写真はイメージです。※料金には、税金が含まれております。

- ・ ザッハトルテ ¥2,500
- ・ マンディアン ¥650
- ・ ロッシェスイート ¥640
- ・ クラシックショコラ ¥1,800
- ・ 生チョコ（スイート） ¥1,390
- ・ 生チョコ（あまおう） ¥1,550
- ・ オランジェット ¥750

and more...

1F

Pâtisserie 旬菓工房ホテルオークラJRハウステンボス
PÂTISSERIE SHUNKA KOBŌ

■ 営業時間／ 11:00 ~ 19:00



Hotel Okura
JR HUIS TEN BOSCH

02月04日(土)店頭販売開始

A round chocolate cake sits on a silver, textured platter. A small, dark chocolate tag is placed on top of the cake. The tag features a gold-colored logo consisting of three stylized leaves or petals arranged in a circle. Below the logo, the text "Hotel Okura" is written in a gold, cursive script. Underneath that, in a smaller, gold, sans-serif font, are the words "JR HUIS TEN BOSCH". The cake itself has a dark, moist appearance with some lighter spots on the top surface. The background is a plain, light-colored surface.A round chocolate cake decorated with a gold ribbon and a gold tag. The tag features the Hotel Ohara logo and text. The cake is topped with gold shavings and has "St. Valentine's Day" written on it.

ご予約受付		お渡し日時		お渡し場所	
2023年2月1日(水)～12日(日)		2023年2月4日(土)～14日(火) 11:00～19:00		1F: ケーキブティック Pâtisserie 旬菓工房	
合計金額	円	お受取希望日時	2月	日	時 分頃
※2月14日までのご希望受け取り日時をご記入ください。 お渡し日の2日前までご予約を致します。					
お名前	ふりがな		ご連絡先	TEL: ()	
	様			—	

※FAX が届き次第、確認のお電話をいたします。万が一、お電話がない場合はお手数ですがご連絡ください。

送信方向