

2016年3月18日

各位

ホテル ミクラス

**ホテル ミクラス開業10周年記念パティシエ特製スイーツ
新作「ミクラスポストンケーキさくら」&生まれ変わった「レモンケーキ」を
2016年3月18日(金)より販売開始**

「ホテル ミクラス」(所在地:静岡県熱海市 総支配人:小川 修司)は、2016年12月16日に開業10周年となります。これを記念し、2016年3月18日(金)より2種のパティシエ特製スイーツを販売しますので、お知らせします。

新作「ミクラスポストンケーキさくら」は、ホテルの定番として長く愛される商品を作りたいという思いを込め、シンプルかつ濃厚な味わいがアメリカ中で瞬時に人気を博し、今なお愛され続けている“ボストンクリームパイ”をヒントに、パティシエが考案した開業10周年スイーツです。見た目も華やかに桜の花をデザインし、クリームの中には桜餡を使用することで、甘さは抑えながらもコクがあり、自然で上品な桜の風味と桜の味わいが楽しめるスイーツに仕上げました。予約制でひとつひとつ手作りする、春の季節にぴったりの「ミクラスポストンケーキさくら」をぜひご賞味ください。春の宿泊プラン特典にも提供する予定です。

また、さらに美味しく生まれ変わった「レモンケーキ」も合わせて販売いたします。レモン果実のような鮮やかな色と形の「レモンケーキ」は、熱海産のハチミツを使用した生地をしっとりと焼き上げ、粉糖をレモン汁で溶いた“グラスアロー”でコーティングすることにより、しゃりしゃりとした食感と、爽やかなレモンの風味をお楽しみいただけます。

ご家族やお仲間との集いには「ホテル ミクラス」のスイーツとともに至福の時をお過ごしください。

以上



ミクラス開業10周年記念スイーツ
新作「ミクラスポストンケーキさくら」
1ホール 3,090円(税込)※要予約



ミクラス開業10周年記念スイーツ
生まれ変わった「レモンケーキ」
10個入り 1,800円(税込)

◆本件に関するお問合せ◆

「ホテル ミクラス」 広報担当 山野邊(やまのべ)
Tel:0557-86-1111(代表) Fax:0557-86-0003

【ボストンクリームパイの由来】 参考※エイビーロード

ボストンクリームパイはスポンジケーキの間にカスタードクリームを挟み、チョコレートでコーティングしたケーキのこと。名前にパイとついていますがケーキです。なぜパイという名がついたのかというと、ボストンクリームパイが最初に作られた19世紀中頃は、ケーキ型の焼型よりパイ型の方が一般的だったからではないか、と言われていています。ボストンクリームパイの発祥はその名からもわかる通りボストンにあります。1856年にパーカー・ハウスホテル(現オムニ・パーカー・ハウスホテル)内にあるパーカーズ・レストランのシェフが考案したもので、当初はチョコレートクリームパイと名付けられていたのだそうです。オリジナルのボストンクリームパイは今でもパーカーズ・レストランで食べることができます。ボストンクリームパイはマサチューセッツ州公認のオフィシャルデザートにもなっているほど長く多くの方に愛されています。

「ホテル ミクラス」について

「ホテル ミクラス」は、熱海サンビーチ目前という絶好のロケーションに位置するスタイリッシュな温泉リゾートホテルです。自家源泉「大月の湯」は江戸時代には徳川将軍家にも献上された名湯として知られ、メタケイ酸豊富な「美肌の湯」として親しまれています。相模湾を一望できる展望露天風呂からは、水平線を昇る太陽や、年間10数回開催される熱海名物の海上花火をご覧ください。オーシャンビューの露天風呂や静岡県産の旬の食材や有機野菜をふんだんに使用したフランス料理、完全個室での極上のボディトリートメントなど、全てが癒しと寛ぎに満ちています。至福の空間をお楽しみください。



- 【所在地】 静岡県熱海市東海岸町 3-19
- 【施設規模】 客室数:62室 収容人数:196名
- 【温泉】 大展望露天風呂(女性浴場8階・男性浴場13階)
- 【その他施設】 ダイニング、カフェ、バー、スパ
- 【交通アクセス】
 - 《電車》JR 東京駅より 東海道新幹線こだま利用 46分
JR 熱海駅下車。徒歩 12分(タクシー5分)
 - 《車》東名高速道路→厚木 I.C.→小田原厚木道路→
小田原→国道 135 号線 (厚木 I.C より約 60分)
- 【URL】 <http://www.micuras.jp>
- 【電話番号】 0557-86-1111(代表)
- 【経営】 オリックスグループ 株式会社杉乃井ホテル