

2014年10月29日

各位

ホテル ミクラス

限界に挑戦！ 高さ45cmの 「ホテル ミクラス」オリジナル「クリスマス タワーケーキ」を 11月1日(土)より限定15台予約開始

「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、2014年11月1日(土)より1Fミクラスカフェにて「クリスマス タワーケーキ」限定15台の予約受け付けを開始します。

一昨年、東京スカイツリーの誕生にちなみ、塔の形を模した高さ35cmの「タワーケーキ」をクリスマス期間に限定販売したところ、大変ご好評をいただきました。この「タワーケーキ」の高さを、お客さまとともに日々成長していくホテルの姿になぞらえ、昨年は40cm、今年は更に5cm高さを増した45cmの「クリスマス タワーケーキ」とし、販売数も15台に増やし販売します。



高さ45cmの「クリスマス タワーケーキ」

ケーキの土台には静岡県産の苺をふんだんに使用し、タワー部には苺、ピスタチオ、カスタードクリームでコーティングしたクリスマスカラーのシュークリームを積み上げ、タワー先端にはクリスマスリースをイメージした砂糖菓子を飾りつけました。パティシエがひとつひとつ丁寧に仕上げた贅沢なケーキです。大勢の方が集まるパーティーに、華やかさをプラスします。

このほかにも、パティシエが手作りするケーキとして、毎年人気の「ガトーフレーズ」や、「ガトーフレーズ」と「ブッシュドノエル」の2種類のケーキがどちらも楽しめる「ツインデコ」をご用意しました。また、昨年ご好評をいただいた料理長特製クリスマス料理「ローストチキン」に加え、今年は「ローストビーフ」と「ダックコンフィ」を初めてご提供いたします。

クリスマスはご家族やお仲間と「ホテルミクラス」のケーキやお料理で、至福のひとときをお過ごしください。

以上

◆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

■ パティシエの手作りクリスマスケーキおよび料理長特製クリスマス料理

【予約・受け取り期間】

◇「クリスマス タワーケーキ」

予 約 期 間:2014年11月1日(土)~12月16日(火)

受け取り期間:2014年12月1日(月)~12月25日(木)

◇「クリスマス タワーケーキ」以外

予 約 期 間:2014年11月 1日(土)~12月16日(火)

受け取り期間:2014年12月19日(金)~12月25日(木)

<パティシエの手作りクリスマスケーキ>

「クリスマス タワーケーキ」15,000円(税込み)
高さ45cm×直径21cm 約15~20人前



「ガトーフレーズ」 2,800円(税込み)
直径15cm



「ツインデコ」 2,800円(税込み)
・「ガトーフレーズ」 直径12cm
・「ブッシュドノエル」 長さ10cm



<料理長特製クリスマス料理>

「ローストチキン」
一羽 2,800円(税込み)



「ローストビーフ」
250g 2,800円(税込み)



「ダックコンフィ」
2本 2,800円(税込み)



■ 「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いただけます。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アロマ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:176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、アロマトリートメントスパ
- 【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

■ SPA 「Spa the Ceada」について

*「Spa the Ceada」とは...

コンセプトは「五感で感じる究極の“美”と“癒し”の空間」。フランス人ゴッドハンドセラピスト、ダニエル・マードン氏の全面的な技術協力により、トリートメント手技「Aromapressure®」を導入したスパを日本で初めて実現しました。科学的理論に基づいた最新のマッサージ技術の融合、そして最高の技術とホスピタリティを持つセラピストにより、オンリーワン、本物のスパとしてストレスフルな日常を過ごす現代人へ「心と身体の再生」をご提供しています。

*「Aromapressure®」とは...

リンパドレナージュ、フィジカルセラピー、クリニカルアロマセラピー、プレッシャーポイントセラピー(経絡上のツボの刺激)を融合した、最新のマッサージ手技。特に「リンパ」と「細胞間の水分代謝」に注目。体内に停滞した水分を効率良く排出させることで、代謝と免疫システムが高まり、スリミングやシェイピング効果も期待できます。また、フィジカルセラピー(理学療法・リハビリ技術)の要素も取り入れ、筋肉や関節に働きかけて正しいバランスを取り戻し、リンパ・ホルモン・神経の流れを向上させます。身体本来の力を回復し、元気や若々しさを取り戻すアンチエイジングトリートメントでもあります。リラクゼーションだけにとどまらず、内面からの美しさと健康を引き出します。

【トリートメントメニュー例】

*ボディ or フェイシャル	90分	21,600円
*ボディ or フェイシャル	60分	15,430円
*ボディ(スカルプ)	30分	8,740円

その他、多彩なメニューをご用意しております。

- 【営業時間】 平日 14:00～22:00
土・休前日 12:00～22:00

