

プティフル・フレ 12個入り
イメージ



Hotel Nikko Tsukuba SWEETS

パティシエ監修

事前予約制

2日前要予約

プティフル・フレとは、一口サイズの生菓子のことです。
プティフルは小さな窯、フレは生という意味です。

パティシエ監修 プティフル・フレ

- 12個入り **¥3,000** **One Harmony** **¥2,700** (各消費税込)
シュー/シューショコラ/マルジョレーヌ/ムラング シャンティエ
カラメル/モンブラン/フロマージュクリュ/ババ/カラク/フリュ
イールージュ/サンマルク/マカロン フランボワーズ/ペイトロピコー
- 8個入り **¥2,000** **One Harmony** **¥1,800** (各消費税込)
シュー/マルジョレーヌ/モンブラン/フロマージュクリュ
/ババ/カラク/フリュイールージュ/ペイトロピコー

ケーキ商品
プレート1枚
サービス



ケーキ商品
プレート1枚
サービス



ケーキ商品
プレート1枚
サービス



2日前要予約

チョコレートショートケーキ

12cm **¥2,600** **One Harmony** **¥2,340**
15cm **¥3,400** **One Harmony** **¥3,060**
(各消費税込)

2日前要予約

苺のショートケーキ

12cm **¥2,400** **One Harmony** **¥2,160**
15cm **¥3,100** **One Harmony** **¥2,790**
18cm **¥4,000** **One Harmony** **¥3,600**
(各消費税込)

2日前要予約

タルト・オ・フリュイ

18cm **¥4,100** **One Harmony** **¥3,690**
(各消費税込)

One Harmony は One Harmony 会員料金です

常時販売 —— レストラン セリーナ いちじくジャム



イメージ

90g/1個 **¥600** (消費税込)
※One Harmony会員割引対象外
島根県産いちじくを使用し、砂糖、レモン果汁、赤ワインと共に丁寧に煮詰めて作りしました。果実の食感が味わえ、肉料理のソースにも合います。

【おすすめの食べ方】

- トーストやヨーグルトに
- ポークやチキンのソテーに添えて
- チーズのお供に
- 砂糖の代わりに紅茶に入れてロシアンティー風に

2日前要予約



苺、ブルーベリー、フランボワーズの甘酸っぱいジャムと生クリームをふんわり焼き上げた生地で包みました。

ベリーロール

長さ約15cm
¥1,200 **One Harmony** **¥1,080**
(各消費税込)

その他テイクアウト商品のご案内について

下記レストランでは様々な商品をご用意しております。

- 中国料理 桃李
- レストラン セリーナ
- 日本料理 つくば山水亭 別亭



◀詳細はこちらから
(ホテル日航つくば公式ウェブサイト)

ご予約について

ご予約受付時間 **11:30 ~ 15:00 (年中無休)**

- *ご予約はお電話またはネット予約にて承ります。
- *商品によりご予約期日が異なります。ご注意ください。
- *ご予約期限を過ぎた変更やお取消しの場合は、キャンセル料を頂戴します。

ご予約/お問い合わせ **本館 2階 レストラン「セリーナ」**
TEL.029-896-3261

ネット予約はこちらから



お渡しについて

お渡し時間 **11:30 ~ 18:30**

*お受け取り2時間以内にお召し上がりください。

お支払い方法 **現金/クレジットカード**

お渡し場所 **本館 2階 レストラン「セリーナ」**



●テイクアウト商品は全て消費税(8%)を含んでおります。●天候や仕入れ状況によりメニュー内容が一部変更になる場合がございます。●掲載写真はすべてイメージです。●食材によるアレルギーがあるお客様は予め係にお申し付けください。●衛生管理の観点からご来館されるお客様にはマスクの着用、手指の消毒をお願いしております。