

Christmas Delica

◆ ビーフシチュー	(2~3人前)	¥3,240	20個
◆ ローストビーフ	(2~3人前)	¥3,240	20個
◆ ローストチキン	(2~3人前)	¥3,240	20個
◆ シーフードグラタン	(2~3人前)	¥1,890	15個
◆ パエリア	(2~3人前)	¥2,700	20個
◆ 焼肉ピラフ	(2~3人前)	¥2,700	20個
◆ エビチリソース	(3~4人前)	¥2,700	40個
◆ 海老のオーロラソース	(3~4人前)	¥2,700	20個
◆ 五目あんかけ焼きそば	(3~4人前)	¥2,700	40個

お引渡しについて

お申込み締切日	12月12日(土)
お引渡し日	12月23日(水)~25日(金)
お引渡し時間	午後3時~午後7時

- ・ハブプラザホテル商品券、はちのプレミアム商品券2026をご利用いただけます。
- ・ケーキの飾りが実物と異なる場合がございます。
- ・ご注文が限定個数に達し次第、売り切れとさせていただきます。
- ・ご予約後の日程変更は致しかねます。ご了承ください。
- ・お届けは10,000円以上のご注文で承ります。お届け時間のご指定はご遠慮ください。

ご予約・お問い合わせ

ハブプラザホテル TEL 0178-44-3123 FAX 0178-46-1481

公式Instagram



公式HP



Web予約はこちら



ハブプラザホテル

Christmas Cake

2026

心ときめく、特別なクリスマス。



八戸プラザホテルの Christmas Cake 2026

ご予約
承り中

限定
40
円

いちごのデコレーション ケーキスペシャル(5号)



オリジナルいちごソースで
味と食感のバランス考え、
甘くてジューシーないちごを
ぎっしりと、見た目も賀状に
仕上げた満足できる
至福の一品です

9,180円(税込)

限定
70
円

白桃の デコレーションケーキ(6号)



甘さを抑えた生クリームと、
きめ細かいスポンジに
白桃を包み込んだ
フルーティーな味わいです

7,020円(税込)

限定
65
円

ガトーショコラ(6号)



しっとりとした生地に、
濃厚なチョコレート生地に、
こだわりの、滑らかな生クリームを
生クリームを贅沢に合わせました

7,020円(税込)

限定
60
円

バイクドチーズケーキNY (5号)



口どけの良さが一掃で広がる、
ミルク感溢れるチーズケーキです
爽やかないちごソースと共に
お召し上がりください

4,860円(税込)

限定
50
円

ガトーフロマージュ(5号)



なめらかで芳醇な風味の
ナチュラルチーズで仕上げた
レアチーズと風味豊かな
南都産のブルーベリーソースの
ハーモニーをお楽しみください

5,670円(税込)

限定
80
円

シフォンケーキ(5号)



シフォンケーキと、
たくさんのフルーツを
上品な甘さに仕上げました

4,590円(税込)

限定
30
円

シェルブール(5号)



1層にローズとして香ばしさを
最大限に引き出した焼菓の力と
した食感と、コク深くリッチに仕上げた
オリジナルバタークリームの
バランスが絶品です

4,860円(税込)

限定
30
円

ティラミス(4号)



エスプレッソコーヒーの香りを
染み込ませたスポンジケーキを
イタリア産マスカルポーネ
チーズで作った柔らかなムースと
サクサクサブレの食感が絶妙

3,510円(税込)

限定
ダイエー90円
プライス90円

ダミエ プチダミエ (L10cm×W7cm×H5cm)



しっとりなめらかなショコラ生地が
口いっぱいに広がる贅沢な味わいの
人気のダミエ!

ダミエ
7,020円(税込)
プチダミエ
3,370円(税込)

限定
30
円

ガトーフランボワーズ (L15cm×W7.5cm×H3.7cm)



甘酸っぱい苺とバタークリーム、
チョコレートを組み合わせた
クラシックなフランス菓子です

4,050円(税込)

クリスマスオードブル(洋・中)



4~5人前
9,720円(税込)

2~3人前
4,860円(税込)

※コースとオードブルがセットで提供されます



調理部 副部長 / パティシエール料理長
畑中 淳 (Makoto Hatanaka)

フランス料理コンテストのデザート部門での
3度の受賞をはじめ、国内数々のコンクールで
優秀な成績を収めてきた。令和2年度には
長年の功績と優れた技術が認められ
「青森県卓越技能者」を受賞



調理部 パティシエール課係長
佐々木 美穂 (Miho Sasaki)

確かな技術と感性を備えた気風のパティシエール
日々の研鑽が認められ、令和6年度
「青森県技能奨励賞」を受賞
これからの活躍が期待される実力派

お引渡し日

12月

23日(水)~25日(金)

お申込み締切日

12月12日(土)

お引渡し時間

午後3時~午後7時

ケーキのサイズ

4号 約12cm

5号 約15cm

6号 約18cm

