

平成 28 年 10 月 17 日

ステーションホテル小倉

ホテルパティシエ特製ケーキが楽しめるティータイム営業中

《1日5組限定》ケーキをご購入の方に焼き菓子プレゼント

小倉ターミナルビル株式会社（本社：福岡県北九州市、代表取締役社長：馬場義文）の運営するステーションホテル小倉では、平成28年10月1日より12月末までの期間限定で、ティータイム営業とケーキの販売を始めました。ティータイム営業では、ホテルパティシエ特製の野菜を使用したケーキや梅のタルトなどとドリンクをセットにしたお得なケーキセットをご用意しております。

そこで、ティータイム営業スタートを記念して、10月25日～10月31日までの期間に、ケーキをご購入のお客さま1日5組限定で焼き菓子を1個プレゼントいたします。

皆さまのお越しをお待ちしております。

○ケーキの種類（一例）

- ・ほうれん草とトマトのショートケーキ
スポンジ生地に宮崎県産のほうれん草パウダーを練りこみ、トマトをサンドしました。
軽い口あたりで野菜のやさしい風味が感じられる一品。
- ・大山うめタルト
大分県日田市大山町特産の梅（鶯宿梅）を漬け込んでつくったリキュールと、果肉を使用した「大山うめタルト」は、程よい酸味がアクセント。



※写真はイメージ

他にも、北海道産のかぼちゃを使用しカラメルゼリーとの2層仕立てにしたプリンや、紫芋のペーストを絞りモンブラン風にアレンジしたタルトなどの旬の素材を使ったスイーツをご用意しております。また、イチゴのショートケーキやチョコレートケーキ、チーズケーキなどの定番商品もございます。

○パティシエシェフ

野澤武志プロフィール



平成 18 年ステーションホテル小倉入社

北海道出身

札幌「ろまん亭」「エル・ドール」のシェフを歴任後、中村調理製菓専門学校主任助手となり多くのパティシエを育てる。

フランス「フレッド」にて修行経験有り。

現在はステーションホテル小倉のシェフパティシエとしてスイーツを全てハンドメイドで製作し多くのお客さまからご好評いただいております。

○イベント内容

10月25日～10月31日までの期間限定

1日5組限定でテイクアウトにてケーキをご購入のお客さまに、焼き菓子を1個プレゼント

○営業のご案内

ティータイム営業：10月1日～12月31日まで 14時30分～17時

ケーキ 300円～

ドリンク

ケーキセット（ケーキ&ドリンク） 800円

※いずれも税別価格

ケーキ販売：10月1日～12月31日まで 11時30分～

※ケーキが無くなり次第終了

フレッシュケーキ約10種類（日替わりでご用意）

焼き菓子 6個セット（箱入り）

ホールケーキ（12cm）

営業箇所：レストランテラス（ステーションホテル小倉7階）

※ティータイム・ケーキ販売ともにレストラン

テラスの予約状況により営業時間に変動有。



※写真はイメージ