

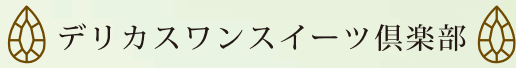


ティータイムに、  
笑顔を咲かせる  
至福のひととき。

HOTEL AOMORI



デリカスワン スイーツ倶楽部  
ケーキセレクション



# Sweets Club

DELICA SWAN SWEETS CLUB CAKE SELECTION



月に一度の甘いご褒美が味わえる  
パティシエ拘りのホテルメイドスイーツで  
極上のティータイムをお楽しみください。

今年のデリカスワン「スイーツ倶楽部」はホテルオリジナル・  
県産素材使用など、工夫とホテルらしさを表現したスイーツに  
仕上がっております。吟味された素材の風味がひと口ごとに  
広がるホテルメイドスイーツをどうぞお楽しみください。

シェフパティシエ MITSUHIRO INOUE

## スイーツ倶楽部入会申込書

【お申込み】下記申込書に必要事項をご記入の上、ご持参いただくかお電話またはFAX・WEBの申込みフォームから  
TEL 017-775-4141 FAX 017-773-5201 ホテル青森 検索

お名前(フリガナ) (印)

ご住所 〒 —

電話番号 —

〈ご希望の曜日・番号に○をしてください〉

受 渡 日	時 間	お支払方法
毎月第2 水曜日 ○ 木曜日 ○	① 午前 ② 午後 ※10:00～17:00	① 一括払い ② 各月払い

※ご登録いただいた情報は、外部への流出、第三者への開示、販売・貸与することはありません。  
※今後、当ホテルからイベント等のご案内をご希望されない場合はお手数でもお電話にてご連絡ください。

<p>4 APRIL</p> <p>イチゴの夏洛ット</p>  <p>軽いビスキュイとなめらかでリッチなイチゴのパバロアの夏洛ット。旬のフレッシュイチゴと一緒に召し上がり下さい。</p> <p>ケーキお渡し日 4/10(水)・11(木)</p>	<p>5 MAY</p> <p>ピスタチオのアントルメ</p>  <p>ピスタチオムースとバニラムースの2層仕立てピスタチオのココとバニラの風味が美味しく調和する贅沢なアントルメ。</p> <p>ケーキお渡し日 5/8(水)・9(木)</p>	<p>6 JUNE</p> <p>ダークスイートチェリーのタルト</p>  <p>ダーククイーストチェリーを使ったジューシーなタルトです。ダークスイートチェリーのシロップ煮をアーモンドクリームと一緒に焼き上げました。</p> <p>ケーキお渡し日 6/12(水)・13(木)</p>
<p>7 JULY</p> <p>抹茶ロールケーキ</p>  <p>国産抹茶を練りこんだ生地をふんわりと焼き上げ、大納言とうぐいす豆をフレッシュ生クリームと一緒に巻き上げた上品な甘さの和風スイーツです。</p> <p>ケーキお渡し日 7/10(水)・11(木)</p>	<p>8 AUGUST</p> <p>モカ・フロマージュ</p>  <p>マスカルポーネチーズムースをモカスポンジでサンドして、さらにモカ生クリームで仕上げた上品なティラミスケーキです。</p> <p>ケーキお渡し日 8/21(水)・22(木)</p>	<p>9 SEPTEMBER</p> <p>AOMORI 雪人参のパウンドケーキ</p>  <p>フルーティーな甘さが特徴の深浦産「ふかうら雪人参」とチョコレートチップを混ぜ込んで焼き上げたベジタブルスイーツです。</p> <p>ケーキお渡し日 9/11(水)・12(木)</p>
<p>10 OCTOBER</p> <p>さつまいものモンブラン</p>  <p>さつまいもスフレ生地にさつまいも甘露煮を混ぜ込んで焼き上げ、生クリームとさつまいもクリームを贅沢に絞りました。</p> <p>ケーキお渡し日 10/9(水)・10(木)</p>	<p>11 NOVEMBER</p> <p>AOMORI アップルパイ</p>  <p>パイの中にシナモンで風味をプラスした青森リンゴとバターを入れて焼き上げました。スイーツ倶楽部定番の人気商品です。</p> <p>ケーキお渡し日 11/13(水)・14(木)</p>	<p>12 DECEMBER</p> <p>クリスマス生デコレーションケーキ</p>  <p>12月のスイーツ倶楽部はクリスマスケーキです。生デコレーションクリスマスケーキを会員の皆様には特別に提供させていただきます。受渡日を22日・23日・24日からお選び下さい。11月の受渡日に確認致します。</p> <p>ケーキお渡し日 12/22(日)・23(月)・24(火)</p>
<p>1 JANUARY</p> <p>オペラ・スイーツ倶楽部風</p>  <p>フランスを代表するチョコレートケーキの「オペラ」を軽やかな口当たりにアレンジ、コーヒージュエノワーズとガナンシュと生クリームで組み立てた、スイーツ倶楽部だけのケーキです。</p> <p>ケーキお渡し日 1/8(水)・9(木)</p>	<p>2 FEBRUARY</p> <p>苺マーブルチーズケーキ</p>  <p>ホテル青森自慢のチーズケーキの生地に、苺ソースとチョコレートに合わせてマーブル模様焼き上げました。</p> <p>ケーキお渡し日 2/12(水)・13(木)</p>	<p>3 MARCH</p> <p>ナッツとプラリネのショートケーキ</p>  <p>プラリネ生クリームと香ばしく焼き上げたクルミをスポンジでサンドし、チョコレート生クリームで仕上げました。ナッツの歯ごたえとプラリネの香ばしさでリッチな味わいです。</p> <p>ケーキお渡し日 3/12(水)・13(木)</p>

✂キトリ線

12テーマで毎月1回／年12回コース 月々 3,900円 (税込)

【申し込み締切日】2024年4月3日(水) ※2回目以降は毎月1日迄にお申し込みください。

- 4～6名様でお召し上がりいただけるサイズです。
- 締切日前でも、定員に達しましたら締切とさせていただきます。あらかじめご了承ください。
- スイーツ倶楽部は、年12回のコースです。
- お引き渡しは1階スワンとなります。
- 12月は、お引き渡し日が変更となっております。あらかじめご了承ください。

 HOTEL AOMORI

〒030-0812 青森市境町 1-1-23 TEL.017-775-4141(代) <https://www.hotelaomori.co.jp>



 ご入会お申込特典 

ホテル青森 プライベートブランド「カシスジャムとホテルオリジナルブレンドコーヒー」をプレゼントいたします。

※2024年4月から2025年3月までの12回コースご入会の方へのプレゼントとなります。