

HOTEL AOMORI

DelicaSwan

デリカスワンスイーツ倶楽部

Sweets Club

ティータイムに、
笑顔を咲かせる至福のひとつとき。



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愉しみください。

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
どうぞお愉しみください。

シェフパティシエ MITSUHIRO INOUE

✂キリトリ線

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>春いちごのタルト</p>  <p>春いちごの甘酸っぱさ、アーモンドの香ばしさ、そしてカスタードクリームの滑らかさが調和したおいしさです。</p> <p>ケーキお渡し日 4/8(水)・9(木)</p>	<p>5 MAY</p> <p>ティラミス・スイーツ倶楽部風</p>  <p>コーヒーシロップを染み込ませたココアスポンジとマスカルポーネチーズムースを交互にサンドして、フレッシュ生クリームとココアをトッピングしました。</p> <p>ケーキお渡し日 5/13(水)・14(木)</p>	<p>6 JUNE</p> <p>プラリネとコーヒーのロールケーキ</p>  <p>コーヒーを練りこんだ生地をふんわり焼き上げ、アーモンドに餡を絡ませ細かく砕いたプラリネをフレッシュ生クリームと合わせ巻き上げた上品な甘さと香ばしさが調和したロールケーキです。</p> <p>ケーキお渡し日 6/10(水)・11(木)</p>
<p>7 JULY</p> <p>AOMORI 桃のブランマンジェ</p>  <p>全国的にも人気の高い青森県産・津軽の桃を使い、なめらかなブランマンジェ、みずみずしいジュレ、優しい甘さのコンポートを重ねたアントルメに仕上げました。</p> <p>ケーキお渡し日 7/8(水)・9(木)</p>	<p>8 AUGUST</p> <p>かぼちゃとさつまいものパウンドケーキ</p>  <p>かぼちゃを練りこんだパウンド生地に、さつまいもの甘露煮を入れて焼き上げました。塩気のきいたパンプキンシードがアクセントのほっこり美味しいケーキです。</p> <p>ケーキお渡し日 8/19(水)・20(木)</p>	<p>9 SEPTEMBER</p> <p>チョコレートチーズケーキ</p>  <p>ホテル青森自慢のチーズケーキの生地に、カカオパウダーとベルギー産チョコレートを練りこみ焼き上げました。フランボワーズ生クリームと合わせてお召上がり下さい。</p> <p>ケーキお渡し日 9/9(水)・10(木)</p>
<p>10 OCTOBER</p> <p>栗のモンブラン</p>  <p>栗のスフレ生地にマロンスライスを混ぜ込んで焼き上げ、生クリームとマロンクリームを贅沢に絞りに仕上げました。</p> <p>ケーキお渡し日 10/7(水)・8(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 11/11(水)・12(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(火)・23(水)・24(木)</p>
<p>1 JANUARY</p> <p>フランボワーズのレアチーズケーキ</p>  <p>フランス産のクリームチーズを使ったレアチーズケーキに、ほどよい甘みと酸味の相性が良いフランボワーズジュレとフレッシュブルーベリーを合わせました。</p> <p>ケーキお渡し日 1/13(水)・14(木)</p>	<p>2 FEBRUARY</p> <p>ナポレオンパイ</p>  <p>お菓子の皇帝という意味のナポレオンパイ。サクッとしたパイに甘さを抑えたカスタードクリームと苺をサンドしました。</p> <p>ケーキお渡し日 2/10(水)・11(木)</p>	<p>3 MARCH</p> <p>フルーツミルクレープ</p>  <p>フルーツたっぷりのミルクレープです。モチモチのクレープで3種類のフルーツと生クリームを何層にも重ねたボリューム満点のケーキです。</p> <p>ケーキお渡し日 3/10(水)・11(木)</p>

✂ キリトリ線

12テーマで毎月1回／年12回コース 月々 4,200円 (税込)

【申し込み締切日】2026年4月1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。
- 8月と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「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。

※2026年4月から2027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。