



SUZUKA CIRCUIT
HOTEL



THE
DINING

Special Christmas Cake



12/18(月)までご予約受付中



| 予約期間 | 2023年10月19日(木)～2023年12月18日(月)
| 受取日時 | 2023年12月23日(土)～2023年12月25日(月) 各日12時00分～18時00分
| 受取場所 | THE DINING 1F インフォメーション
| お問合せ | 鈴鹿サーキット フードサービス課 TEL:059-378-1111(代表)



ショコラ・フリーズ

15cm 4,200 円
18cm 5,000 円

2サイズ合わせて限定 300 個

最高級品質のオランダ産ココアの深いコクと甘み・酸味共に強い特徴を持つ苺“紅ほっぺ”をいっしょに味わえるチョコレートケーキ



BIKE DE チーズケーキ

18cm 4,500 円

限定 50 個

じっくりと焼き上げた濃厚なベイクドチーズケーキにバイク型のチョコレートを乗せて

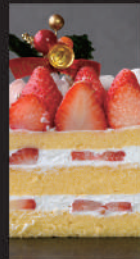


フリーズ・ノエル

15cm 4,200 円
18cm 5,000 円

2サイズ合わせて限定 300 個

甘み・酸味共に強い特徴を持つ苺“紅ほっぺ”がとてまう王道ショートケーキ



MOTO ショコラ

18cm 4,500 円

限定 50 個

ベルギー産のスイートチョコレートを贅沢に使った生地のガトーショコラにバイクを乗せて



聖夜のモンブラン

18cm 6,000 円

限定 50 個

栗の渋皮煮と北海道産生クリームを乗せてふわふわのスポンジで包み、食感と香りの広がりにこだわった絞りのモンブラン



ルージュ

18cm 5,000 円

限定 50 個

卵のコクを効かせた苺のムース、なめらかプリンと北海道産生クリームを閉じ込めました



パーティーノエル

上段 15cm・下段 30cm
18,000 円

限定 20 個

コクと風味豊かな生クリームのバランスにこだわり仕上げたケーキを、色とりどりのフルーツで飾ったパーティーにピッタリな2段ケーキ



できた!THE Formula!

完成参考イメージ

約 30cm×40cm 50,000 円

限定 10 個

鈴鹿サーキットならではのこだわった“THE Formula”。真っ白なボディに付属のチョコペンとフルーツでみんなでデコレーションして、世界に一つだけのクリスマスケーキを作り上げよう



※写真はイメージです。※価格は全て税込みです。