

熱海パールスターホテルのクリスマスコレクション。希少な白いちご”パールホワイト”を使ったプレミアムケーキも登場の他、たっぷりの静岡いちごを使ったクリスマスケーキやクリスマス菓子の予約を開始。

王道のショートケーキとショコラ、伝統的なクリスマス菓子のシュトレンをご用意します。ホテル1Fラウンジ「オーシャンブリーズ」にて。店頭、お電話、オンラインで受け付けます。

事前予約は12/1（金）～12/18（月）まで。



クリスマスコレクション

国際観光資源開発株式会社（代表取締役社長 張也一耕）が運営する熱海パールスターホテルでは、12/1（金）から1Fラウンジ、オーシャンブリーズにてクリスマスケーキ3種とシュトレンのご予約受付を開始いたします。

素材そのものを楽しめる究極のシンプルなクリスマスケーキ。厳選した素材と向き合いながらそれぞれの味や香りを存分に生かしています。今年はホテル名の”パール”になぞらえて、総料理長自らがセレクトした、奈良いちごラボのその名も「パールホワイト」など、厳選いちごを贅沢に使用したプレミアムショートケーキを限定数で準備いたします。

クリスマスケーキの事前予約には公式予約サイトからご予約が可能です。その他、店頭で、またお電話のご予約も承ります。日頃お忙しいお客様もぜひこの機会に公式予約サイトの事前予約をご利用ください。

12/21（木）～12/25（月）は一限定数で店舗での販売もございます。（プレミアムショートを除く）

◇ご予約受付：2023年 12/1（金）～12/18（月）

◇店頭受取日：2023年 12/21（木）～12/25（月）の5日間から選択ください。

◇【ご予約】[https://www.tablecheck.com/pearlstar-oceanbreeze-pickup/reserve?menu_lists\[\]=6540b4857eefad00e4e2cb80](https://www.tablecheck.com/pearlstar-oceanbreeze-pickup/reserve?menu_lists[]=6540b4857eefad00e4e2cb80)

◇お受け取り場所：ラウンジ オーシャンブリーズ 1F 10：00～17：30

*お受け取りの際は熱海パールスターホテルまでご来店が必要です。配送は承っておりませんのでご注意ください。

● プレミアムクリスマスショートケーキ 14cm×14cm ￥10,800 ※完全予約制 限定5台



プレミアムショートケーキ ※写真はイメージ

一粒一粒丁寧に育てられた奈良いちごラボの「パールホワイト」「淡雪」「古都華」3種のブランドいちごがケーキのトップにまるごとトッピングされたプレミアムショートケーキです。昨今、白いいちごの品種はたくさんありますが、その中でもひときわ白さが輝いているのが「パールホワイト」。酸味が少なく、甘みを強く感じられるのが特徴です。また、果皮が淡い桜色をしており、口の中で広がる豊かな甘みとほのかな酸味のハーモニーをお楽しみいただける「淡雪」、キレイな赤色と濃厚な甘みと酸味が特徴の「古都華」の3種類をご用意しました。

いちごと相性の良い北海道阿寒エリアの良質な原乳から作った生クリームを贅沢に合わせ、2段重ねの部分にも贅沢に3種類のいちごを合計9個サンドしました。いちごの爽やかな香りや味わいを様々な角度から楽しむことができるまさに王道のショートケーキです。

※パールホワイトは生産の都合上一部の期間で間に合わない可能性もございます。

◇奈良いちごラボとは

奈良いちごラボとは、奈良県内の5名のいちご生産者が“本当に美味しいいちご”を求めて一粒一粒にこ

だわりを持って作っている、現在注目の苺農家です。日本のいちごは、世界的に見ても全体的にとっても甘く美味しい果物です。さらに奈良いちごラボで栽培しているいちごたちは、見た目の珍しさだけでなく、食感・甘みと酸味のバランスといった美味しさの部分でもとても優秀で、海外でも大変喜ばれています。

<https://n-ichigo-lab.com/>



パールホワイト



淡雪



古都華

• 静岡”紅ほっぺ”のショートケーキ (8×12cm) ￥5,400 ※20台限定



静岡いちごのショートケーキ

静岡県産紅ほっぺを使用し、2段のスポンジの間にも贅沢に紅ほっぺがサンドされています。スポンジはふんわり、しっとり、北海道の生クリームとの相性も抜群です。紅ほっぺは「章姫」を母、「さちのか」を父として交配され静岡県で産まれたいちごです。果皮や果肉の色が美しい紅色をしていて、ほっぺが落ちるくらいコクがあって美味しいということから、名付けられたそうです。

- クラシックショコラ (5号 約15cm) ¥4,860 ※20台限定



クラシックショコラ

有機農法、森林農法によるカカオ栽培とフェアトレードを守り続けるKAOKAのチョコレートをたっぷりを使用した、シンプルを極めたチョコレート好きのためのチョコレートケーキです。エクアドルの希少

なカカオ、ナショナル種を使用したシングルオリジンのチョコレートを用い、柑橘系やフレッシュな洋ナシを思わせる芳香と、ナショナル種特有の美しいフローラル香と、ナッティで力強いカカオ感が調和した深い味わいとなっています。

- シュトーレン (15cm) ¥2,800 ※30本限定



シュトーレン

オーセンティックなクリスマスにふさわしい熱海パールスターホテルオリジナルシュトーレンです。香ばしいクルミ、ナッツ、ラム酒に付け込んだ各種ドライフルーツを加えて焼き上げた生地にはシナモン、ナツメグ、カルダモンの風味が広がります。日の経過と共にお酒やフルーツが生地に浸み込み12月25日を迎えるまでに味わいが深くなっていきます。

◇販売期間：2023年 12/1（金）～12/25（月）

◇販売場所：ラウンジ オーシャンブリーズ 1F 10：00～17：30

◇【ご予約】[https://www.tablecheck.com/pearlstar-oceanbreeze-pickup/reserve?menu_lists\[\]=6540b4857eefad00e4e2cb80](https://www.tablecheck.com/pearlstar-oceanbreeze-pickup/reserve?menu_lists[]=6540b4857eefad00e4e2cb80)

- ラウンジオーシャンブリーズ 1F



ラウンジ オーシャンブリーズ

ラウンジ オーシャンブリーズ

上質な語らいをテーマにしたラウンジは、目の前のビーチの賑わいからは全く想像もできない優雅さと静寂に満ちています。また伊豆特有の漆黒の溶岩石で作られた水盤には、季節ごとに花が生け入れられゲストをお迎えし、ホテルラウンジならではのエレガントなひとときをご堪能いただけます。契約農園で茶樹を育成し自社工場製茶を行う地元静岡のクラフト紅茶「静岡紅茶」、ドイツの歴史ある紅茶メーカー「ロンネフェルトティー」などと共に、国内の名店で腕を磨いたパティシエがつくるスイーツと共に心落ち着くひと時をお過ごしください。

<https://pearlstar.jp/dining/lounge-ocean-breeze/>



ラウンジ オーシャンブリーズ

【ホテル概要】

ホテル外観

- 名称：熱海パールスターホテル
- 所在地：静岡県熱海市東海岸町6番45号
- 電話：0557-48-6555（代表）
- 交通：熱海駅より徒歩10分 タクシー5分 バス停「お宮の松」目の前

■建物規模：地上10階建

■客室数：87室

■館内施設：自家源泉露天風呂、レストラン、バー&ラウンジ、スパ、フィットネス、駐車場

ホームページ：<https://pearlstar.jp>

Instagram：https://www.instagram.com/atami_pearlstar_hotel/

X（ツイッター）：<https://twitter.com/PearlStarAtami>

フェイスブック：<https://www.facebook.com/pearlstarhotelatami>

YouTube：<https://www.youtube.com/@pearlstarhotelatami>



ホテル外観

【お客様からのお問合せ・予約】

熱海パールスターホテル 予約

TEL：0557-83-5489 (10:00～18:00)

問い合わせ：info@pearlstar.jp
