

芳醇な香りがほどける、和の贅沢

日本酒×フルーツ

Cake aux Fruits ~酒粕~

魚沼産コシヒカリの米粉を使用した、しっとり軽やかな口あたりのパウンドケーキです。ドライフルーツは地元白瀧酒造の日本酒にじっくり漬け込み、さらに同社の酒粕を生地に加えることで、ふくよかな香りと奥行きのある味わいに仕上げました。和の素材が織りなす、上品な風味をご堪能ください。



魚沼産
コシヒカリ米粉
使用

GLUTEN FREE

NASPAニューオータニ謹製

~華やぐ日本酒、深まるカカオ~
Pound Cake

魚沼産コシヒカリ米粉パウンドケーキ

1本 ¥1,980 冷凍

濃厚ショコラ

Cake au chocolat

魚沼の豊かな大地が育んだ、コシヒカリ米粉を贅沢に使用。カカオの芳醇な香りと深いコクを引き出し、しっとり滑らかに焼き上げました。米粉ならではの優しくほどける口どけと、チョコレートの濃厚な余韻が響き合う逸品。そのシンプルで濃厚な味わいは、大切な方への贈り物にも最適です。

カカオが深く溶け合う、至福のしっとり

販売店舗

メイン ロビー階 GARDEN LOUNGE (10:00~16:00)

メイン ロビー階 SHOP NASPA (8:00~20:00)

お問い合わせ

NASPAニューオータニ SHOP NASPA

Tel.025-780-6130 (8:00~20:00)

シェフパティシエおすすめの愉しみ方

解凍後、冷たいままでも美味しく召し上がれますが
お召し上がりの10分ほど前に常温に戻していただく
より豊かな風味をお愉しみいただけます。

NASPAニューオータニ シェフパティシエ
横塚 亮大

Ryota Yokotsuka



※表示料金には税金が含まれます ※写真はイメージとなります ※各店舗の営業時間は変更となる場合がございます

 **NASPA NEW OTANI**

〒949-6101 新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢2117-9
Tel.025-780-6111(代表) www.naspa.co.jp

詳しくはこちらを
ご覧ください

