

Number 12
限定 40台



お肉料理を中心とした贅沢なおードブルを2名様向けをご用意いたしました。本格的なフレンチ料理がご家庭のテーブルを彩り、パーティーを華やかに演出いたします。

本格的なクリスマスパーティーをご自宅でお楽しみいただけます。
Xmas パーティーセット 2名様用 ¥12,000 (税込)

乳	卵	小麦	大豆	牛肉
とり	鮭	えび	オレンジ	

特製ローストビーフ、フォアグラと鴨の燻製、七面鳥のロースト、有頭海老のマリネ、パテ・ド・カンパーニュブリオッシュ包み、自家製スモークサーモン、ビーフシチュー、特製グラタン、ピザ他

Number 13
特製スパイス付き

信玄鶏のローストチキン
約3〜4名様用 / 1羽 ¥7,000 (税込)

乳	小麦
大豆	とり

大ぶりの山梨県産「信玄鶏」を丸ごと香ばしく焼き上げた、食べ応え十分のローストチキン。皮はパリッと、身はふっくらジューシーに仕上げました。別添えの特製スパイスを加えれば、ピリッと刺激的な味わいもお楽しみいただけます。

Number 14
特製スパイス付き

パネトーネ
¥1,800 (税込) 直径11cm

乳	卵	小麦	アーモンド	オレンジ
---	---	----	-------	------



イタリア伝統のクリスマス菓子「パネトーネ」。ふんわりと焼き上げた生地に、レーズン・クランベリー・パパイア・バインアップル・アップルの5種のドライフルーツをたっぷり加え、彩り豊かに仕上げました。

Number 15
Xmas特製 キッシュ

¥3,500 (税込) 直径15cm

乳	卵	小麦	とり
---	---	----	----

七面鳥のひき肉に、ペーカージェフ特製のスパイスを合わせたクリスマス限定キッシュ。香り豊かでありながら辛さはなく、幅広い世代にお楽しみいただける味わいに仕上げました。



お問い合わせ TEL 0555-22-1000 (代表) FAX 0555-73-9002
お申込み 公式ホームページ・お電話・FAX・ホテル 1F「マカロニクラブ」店頭にてご注文いただけます。
予約期間 2026年12月15日(火)まで
お渡し期間 2026年12月21日(月)〜12月25日(金) ※12/21のみ13:00からのお渡しとなります。
お渡し場所 ハイランドリゾート ホテル&スパ garden banquet「KOMOREBI」(旧芙蓉) B1F

HIGHLAND RESORT
HOTEL & SPA

〒403-0017
山梨県富士吉田市新西原5-6-1
TEL 0555-22-1000
<https://www.highlandresort.co.jp>

HIGHLAND RESORT 2026 CHRISTMAS

Eclat de Noël

～聖夜を彩る、きらめき～



HIGHLAND RESORT
HOTEL & SPA

Éclat de Noël

100年にわたり富士急行で受け継がれてきた想いと、40周年を迎えたホテルの歩み。
その先の未来へつなぐ、2026年だけの特別なクリスマスをお届けします。

Pastry chef

宮本 英哲

1978年東京生まれ。福岡の店「フランス菓子16区」で経験を積み、2013年「全九州洋菓子コンテスト」グランガトーの部、米粉を使った洋菓子部門、共に最優秀賞を受賞。2014年「洋菓子技術コンテスト福岡大会」グランガトーの部、最優秀賞を受賞。2016年「ジャパンケーキショー」グランガトーの部、銀賞を受賞。2018年よりハイランドリゾートのシェフパティシエを務め、2025年には「やまなしスイーツコンテスト2024」加工菓子スイーツ部門で最優秀賞を獲得。2025年6月「山梨ケーキショー クリスマスケーキコンテスト」にて、日本洋菓子協会連合会会長賞を受賞。現在も地元食材を活かし、数々のスイーツを生み出している。

ブランネージュ

¥6,500(税込) 直径15cm

乳 卵 小麦 大豆
アーモンド はちみつ

デンマーク産クリームチーズとベルギー産ホワイトチョコレートが絡み、なめらかなチーズムース。はちみつややさしい甘さとともに、雪景色を思わせる軽やかな口どけに仕上げました。

メルヴェイユ

¥6,800(税込) 直径15cm

乳 卵 小麦 大豆
アーモンド リンゴ

紅茶のタルトに、ヴァローナ社のミルクチョコレートとシナモン香るリンゴのコンフィチュールを重ねた一品。紅茶と果実、ショコラが絡みやす芳醇な余韻をお楽しみください。

シェフパティシエ 宮本が、素材と製法にこだわり、至極の一品に仕上げました。この機会にぜひご賞味ください。ご自宅用はもちろん、大切な方への贈りものにもおすすめです。

シュトーレン抹茶

¥5,000(税込) 長さ18cm

乳 小麦 大豆 くるみ アーモンド

香り高い抹茶の生地に、栗の渋皮煮、黒豆、くるみを贅沢に合わせ、アクセントにホワイトチョコレートを練り込みしっかりと焼き上げました。和三盆の上品な甘さが素材の風味を引き立てる、和の趣を楽しむシュトーレンです。

リュミエール

¥6,500(税込) 一辺12cm

乳 卵 小麦 大豆
アーモンド リンゴ

上質なクーベルチュールショコラのムースに、ほろ苦いカラメルクリームと芳醇なバナナのコンフィチュールを重ねた一品。ダックワーズショコラの食感が重なり、ひと口ごとに表情が変わるチョコレートケーキです。

シュトーレン

¥5,000(税込) 長さ18cm

乳 卵 小麦 アーモンド オレンジ

ドライフルーツと和三盆の上品な甘さが存分に染み込んだ至極の逸品。芳醇な香りに包まれ、口に入れた瞬間全てが溶け合っていきます。ハイランドリゾートオリジナル木箱付き。

Number
7

限定
50台

内容

①チョコレートケーキ
②レアチーズ
③ティラミス
④イチゴタルト
⑤モンブラン
⑥イチゴショート
⑦ビスタチオ

ジャースイーツXmas

¥6,200(税込) 乳 卵 小麦 大豆 アーモンド リンゴ ビスタチオ

カップに入ったケーキ「ジャースイーツ」を全7種類集め、ホールケーキに見立てました。1つずつ分けられるので、みんなでシェアして食べるのがオススメです。

Number
6

限定
15台

トーマスサンタのクリスマス

¥8,200(税込) 長さ21cm

乳 卵 小麦
大豆 アーモンド

お子様から大人気のハイランドリゾートのクリスマスケーキ。チョコレートのスポンジに2種類のチョコレートクリームで仕立てた大人も子供も楽しめるデザートです。

ベリー系フルーツ
生クリーム
タルト生地



Number
8

限定
30台

タルトクーロンヌ

¥7,300(税込) 直径18cm

乳 卵 小麦 大豆 アーモンド リンゴ

クリスマスリースをイメージしたタルト。タルト生地にアーモンドクリームを絞り焼き上げ、沢山の可愛いベリーで飾ったファミリーにもびったりのケーキです。

Number
11

限定
10台

Premium Xmasショートケーキ

¥15,000(税込) 直径18cm

乳 卵 小麦 大豆 リンゴ



「あまおう苺」を贅沢に使用

瑞々しさと大きさが特徴の「あまおう苺」をふんだんに敷き詰めました。

苺の大きさ・甘さは生育状況により、個体差があるため、写真やイメージとは異なる場合がございます。

フランス産最高級バター 和三盆・地元産の卵を使用

AOP 認定のフランス産最高級発酵バターと和三盆の優しい甘さ、新鮮な地元産の卵を使用し、上質なスポンジです。

豊かなコクと風味が特徴 こだわりのホイップクリーム

厳しい品質管理を追求し「プロが選ぶプロのクリーム」と呼ばれる福岡県のおもろ乳業 乳脂分48%の生クリームを使用しています。

※ 画像の商品は内容・仕様が変更になる場合があります。予めご了承ください。

※ 「乳・卵・小麦・大豆・クルミ・アーモンド・オレンジ」等含んだ商品がございます。詳しいアレルギーについてはお問い合わせください。

グラサージュショコラ

スポンジ

生クリーム

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺

苺