



Hotel Portplaza Chiba

Christmas 2026 Cake



①フルーツタルト

限定100個

6号(18cm)

¥6,500

長年愛され続けたホテルオリジナルタルト。Xmasに彩りと美味しさを添えてくれます



②チーズスフレ

限定100個

5号(15cm)

¥3,500

人気チーズスフレがクリスマスで復活! Xmas限定デコレーションをご賞味ください



③イチゴデコレーション

限定50個

4号(11.5cm×9cm)

¥3,500

ポートプラザオリジナルのイチゴデコレーションを食やすいサイズでご用意しました



④Xmasパリブレスト

限定100個

5号(15cm)

¥3,500

アーモンド入りプラリネクリームとキャラメルクリームをシュー生地でサンドしました

* 限定数完売や、1日の販売限定数超過で、予約不可となる場合がございます。
* 仕入れの状況により、ケーキのデザインが変わる場合がございます。

※千葉県内31日にお届け無料

限定
70個



限定
100個



おせち三段重 ¥37,000

外寸:縦21cm×横×21cm×高さ8cm(4~5名様用)

巻ノ重

蓮根なます/茶花豆/ザーサイ/黒糖黒酢肉団子/海老の塩茹で/カスタードオーロラ包み/ごま団子/枝豆の和え物/黒糖ローストポーク/ドライストロベリー/金団・栗甘露

式ノ重

海老のぶりぶりサラダ/薩摩ぶり辛天/酢ごぼう柚子風味/まだら子の旨煮/いか彩り甘酢和え/かつおくるみ/しんまりネ/いくらと北欧サラダ/うぐいす豆/帆立柚子明太/合鴨ロースパストラミ/手毬餅/焼き菊/海老芋八方煮/赤魚の味噌焼き

参ノ重

紅白菊花漬/白子の柚子味噌煮/ピリ辛小胡瓜/いか梅ジュレ和え/くわいと蓮根の旨煮/ゆば磯和え/牛とごぼうのしぐれ煮/煮べれんこん/紅白蒲鉾/子持ちわかさぎ昆布巻き/椎茸甘露煮/ばい貝/梅花人参/味付け数の子/合鴨燻製/笹大福/野菜入りミートパテ/田作り/ソフトサラミ

おせち二段重 ¥22,000

外寸:縦21cm×横×21cm×高さ8cm(2~3名様用)

巻ノ重

ゆば海月/ピリ辛小胡瓜/茶花豆/いか彩り甘酢和え/黒糖黒酢肉団子/いか梅ジュレ和え/牛とごぼうのしぐれ煮/焼き芋薩摩揚げ/焼き海老/蓮根なます/笹大福/赤魚の味噌焼き/合鴨燻製/かつおくるみ/黒糖ローストポーク/ばい貝

式ノ重

くわいと蓮根の旨煮/ザーサイ/ソフトサラミ/うぐいす豆/酢ごぼう柚子風味/ごま団子/紅白菊花漬/煮べれんこん/紅白蒲鉾/子持ちわかさぎ昆布巻き/焼き菊/椎茸甘露煮/梅花人参/帆立柚子明太/しんまりネ/合鴨ロースパストラミ/若桃甘露煮/田作り

特 選

2027

おせち



※ケーキ・おせち料理のご予約は

ホテルホームページ⇒クリスマスケーキ・おせち料理ページ⇒ご予約フォーム

商品お渡し: クリスマスケーキ12月23日(水)~25日(金) ◎おせち料理12月31日(木)

予約期間: 9月25日~12月4日(金)締め切り

【お問合せ】14時~18時 043-247-2826(料飲課)