



老舗栗菓子の伝統の味と
ホテルメイドスイーツ
この冬のコラボレーションギフト

信州小布施で栗菓子二百年
桜井 甘精堂

× **B** HOTEL BUENA VISTA

Collaboration Winter Gift Set 2025-2026

Shinshu Marron Elegance

信州マロンエレガンス

ホテルブエナビスタ 栗マドレーヌ

桜井甘精堂の栗ペーストと栗みつを、ホテルブエナビスタのパティシエが
バランスよく生地に練り込みしつと焼き上げました。



桜井甘精堂 ひとつくり栗羊羹

栗、砂糖、寒天のみで練り上げた伝統の味を
食べきりサイズで楽しめる人気商品。



ホテルブエナビスタ胡桃入り特製スコーン

桜井甘精堂の栗みつとベストマッチ。胡桃との上質な味わいを引き立てあう
パティシエ特製スコーン。



桜井甘精堂 栗かの子

栗と砂糖のみで作られた贅沢な栗きんとん
栗の美味しさを極めた逸品です。



ホテルブエナビスタ抹茶入り特製スコーン

桜井甘精堂の栗みつとベストマッチ。抹茶との上質な味わいを引き立てあう
パティシエ特製スコーン。



桜井甘精堂 栗みつ

栗の風味豊かなシロップ。ホテルブエナビスタの特製スコーンに
あわせて召し上がってください。



ホテルブエナビスタ ロッシュブラン

ホワイトチョコレートと胡桃の風味が織りなす軽やかな食感を
クランベリーの爽やかな酸味とともにお愉しみいただけます。



価格 3,800 円

(消費税込み・配送料別途)

販売期間 | ~2026年1月31日(土)

※お渡し日の3日前・お届け日の7日前までにご注文ください。

賞味期限 | 製造日より 14 日間

※直射日光、高温多湿を避け冷暗所に保存してください。

お引渡し | ● ホテルショップ&ペストリー「パセオ」店頭

●宅急便配達

ご注文 | ● ホテルショップ&ペストリー「パセオ」店頭またはお電話

● ホテルブエナビスタオンラインショップ

限定
250
セット



ホテルブエナビスタオンラインショップ
<https://hbv.stores.jp/>



ご予約
お問合せ

Hotel Shop & Pastry
PASEO

[1F] ホテルショップ&ペストリー「パセオ」

TEL. 0263-37-0771

[電話受付時間／9:00～18:00]

ホテル ブエナビスタ

www.buena-vista.co.jp

〒390-0814 長野県松本市本庄 1-2-1