



老舗栗菓子 traditions 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** × **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  
バランスよく生地練りに練り込みしっとり焼き上げました。



**桜井甘精堂 ひとくち栗羊羹**

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  
クランベリーのとろみとのお楽しみいただけます。



価格 **3,800 円**

(消費税込み・配送料別途)

限定  
250  
セット

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  
●宅急便配送

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

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](http://www.buena-vista.co.jp)  
〒390-0814 長野県松本市本庄 1-2-1