

第一ホテル東京×低カロリー甘味料「パルスweet®」

アスパラやグレープフルーツなど旬の初夏野菜・フルーツを使ったスイーツメニューを追加！

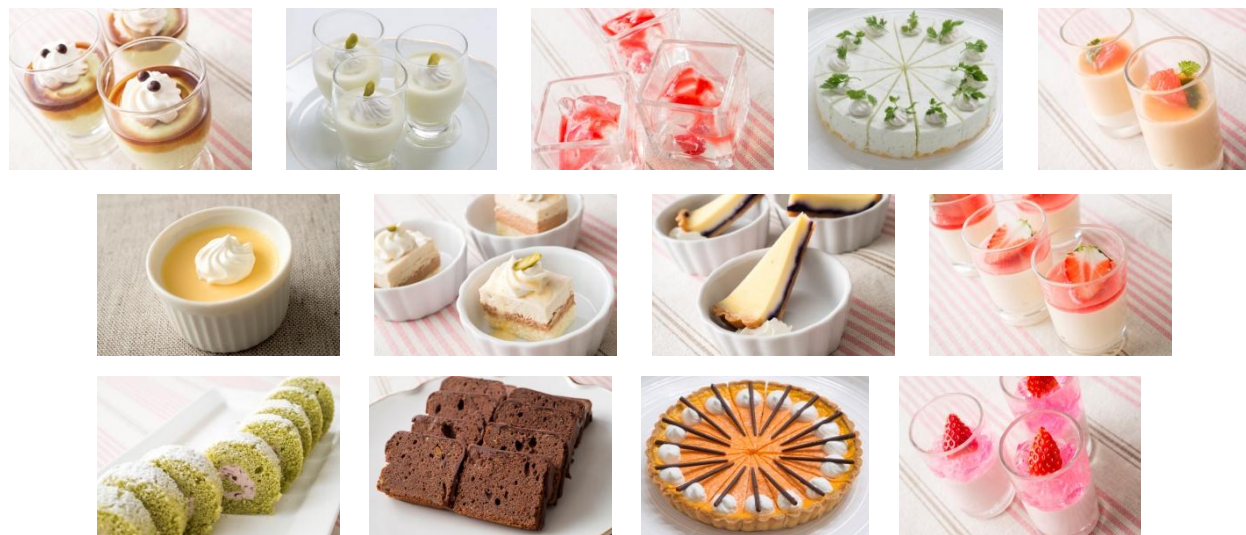
大好評“トリプルオブ”スイーツ ビュッフェ第二弾を開催

2015年5月13日（水）～5月31日（日）

於：第一ホテル東京 世界バイキング「エトワール」

ストレス&カロリーコントロール推進委員会は、2015年5月13日（水）～5月31日（日）の期間、第一ホテル東京内の世界バイキング「エトワール」において、低カロリー甘味料「パルスweet®」を使い、カロリー・糖類・ストレスをオフするスイーツを提供する『“トリプルオブ”スイーツ ビュッフェ第二弾』を開催いたします。

期間中は、世界バイキング「エトワール」にて好評開催中の春フェア「春うらら♪創作グルメ紀行」のバイキングメニューに加え、デザートコーナーで、アスパラガスやグレープフルーツ、ブルーベリーといった初夏が旬の野菜やフルーツをふんだんに使用した“トリプルオブ”なスイーツメニュー計13種類をお楽しみいただけます。



低カロリーであっても甘味を感じることでストレス緩和効果が得られると話題の（※1）“低カロリー甘味料”。この『“トリプルオブ”スイーツ ビュッフェ』は、低カロリー甘味料のNO.1ブランド（※2）「パルスweet®」を砂糖の代わりに用いているため、普段気にしてしまいがちなカロリーや糖類を控えめにしたスイーツをストレスなく食べることができると大好評な期間限定buffetです。

第二弾となる今回は、メニューを大幅にリニューアル。前回好評だったプリンなどに加え、旬の初夏野菜であるアスパラガスを使った「アスパラガスのムース」や「セロリのチーズケーキ」「人参タルト」といったこの日のために作った新作野菜スイーツが登場します。また、旬のフルーツであるグレープフルーツを使った「グレープフルーツのムース」や「白ワインと木苺のゼリー」など、初夏に嬉しい“ゼリー・ムース系のひんやりスイーツ”を中心とした、計13種類のスイーツが登場いたします。

低カロリーなのに美味しい、夢のようなスイーツビュッフェをお楽しみください。

※1 調査報告書「糖や甘味が精神的ストレス応答に及ぼす影響」（出典：農畜産業振興機構 砂糖類・でん粉情報2014年6月号）

※2 インターエッジSRI 低カロリー甘味料市場 2014年1月-2014年12月の累計販売金額

カロリー・糖類・ストレスをオフ“トリプルオフ”スイーツ ビュッフェ第二弾概要

- 開催場所： 第一ホテル東京 世界バイキング「エトワール」 <B1>
- 開催期間： 2015年5月13日（水）～5月31日（日）
- 開催時間： ランチ：11:30～14:30（土日祝～15:00）ディナー：17:00～21:00
※いずれも2時間制
- 料金： ランチ：大人 平日 3,300円 土日祝 4,000円、
ディナー：大人 平日 5,600円 土日祝 6,300円
※料金には世界バイキング「エトワール」にて好評開催中の春フェア「春うらら♪
創作グルメ紀行」の料理メニュー利用料を含む。
※ソフトドリンクバー付、小学生・園児（4歳以上）料金設定あり。税・サ込。
- ご予約： (03) 3501-4411（第一ホテル東京 代表電話）

■提供メニュー（計13種類）**【1】 アスパラガスのムース**

旬のアスパラガスの風味を濃厚に感じる、ミルクベースのムースケーキ。砂糖ではなくパルスweetを使用したことで、アスパラの濃厚な香りと、ほのかな甘みを引き出しました。

【2】 セロリのチーズケーキ

パルスweetを用いたスポンジ生地（ジェノワ）の上に、セロリのスッキリした香りが広がるクリーミーなレアチーズムースを重ねて。口の中でふわっとほどける爽やかな味わいです。

【3】 人参タルト

タルト生地（シュクレ）の上に、パルスweetを使うことで人参本来の甘みを引き出したアパレイユを流し込み、オーブンで焼き上げました。くせのない甘さです。

【4】 グレープフルーツのムース

旬のグレープフルーツを用いた爽やかな酸味とさっぱりした味わいが特徴のムースと、仕上げの生クリーム層が口の中でなめらかにマッチする、初夏らしい味わいのムースです。

【5】 白ワインと木苺のゼリー

すっきり爽やかな白ワインの風味が香るゼリーに、フランボワーズ果実とソースを添えて。見た目も涼しいゼリーです。

【6】 イチゴと桜のヴェリーヌ

パルスweetを用いることでイチゴの酸味と甘さを活かした苺ムースに、白ワインの風味を活かした桜風味のゼリーをクラッシュしてトッピング。目にも鮮やかな美しいデザートです。

【7】 イチゴのパナコッタ

イチゴの甘みを活かしたパナコッタ生地に、イチゴソースとフレッシュなイチゴをトッピングしました。濃厚なイチゴの甘みをお楽しみいただけます。

【8】 フロマージュとブルーベリーのタルト

タルト生地（シュクレ）の上に、パルスweetとブルーベリーの果実によって作った自家製のブルーベリージャム、チーズクリームを重ねて焼き上げました。

【9】 オレンジとチョコレートのケーキ

パルスweetを用いたスポンジ生地（ジェノワ）の上に、チョコ本来の味を活かしたミルクチョコレートムースを重ね、さらに爽やかなオレンジの香りをミルク風味の中に閉じ込めたオレンジババロアを重ねました。

【10】 チョコレートケーキ

エトワールの人気メニューである「チョコレートケーキ」をパルスweet使用verで仕上げました。濃厚なチョコレートの風味の中に、クルミのアクセントをお楽しみいただけます。

【11】 抹茶と黒蜜のムース

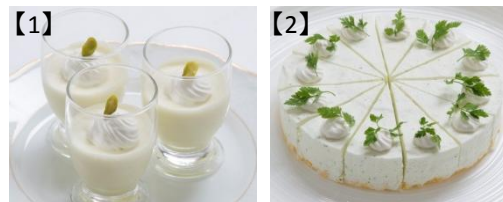
抹茶の香りがふわっと香る、あっさりした甘みのムース。ムースの上には黒蜜シロップと泡だてたホイップクリームをあしらいました。

【12】 抹茶と小豆のロールケーキ

ふわっとした触感の抹茶ロール生地に、粒あんとしクリームのクリームを巻きこみました。

【13】 プリン

エトワールの人気メニューである「プリン」をパルスweet使用verで仕上げました。



■提供メニュー（計13種類）詳細

	メニュー名	デザート説明	砂糖→パルスイトへの置き換えについて
1	アスパラガスのムース	旬のアスパラガスの風味を濃厚に感じる、ミルクベースのムースケーキ。砂糖ではなく、パルスイトを使用したことで、アスパラの濃厚な香りと、ほのかな甘みを引き出しました。	【全て置き換え】 アスパラガスムース部分、仕上げのホイップクリーム部分の全ての層で、砂糖をパルスイトに置き換えています。
2	セロリのチーズケーキ	パルスイトを用いたスポンジ生地（ジェノワ）の上に、セロリのスックリした香りが広がるクリーミーなレアチーズムースを重ねて、口の中でふわっとほどける爽やかな味わいです。	【全て置き換え】 スポンジ（ジェノワ）生地、セロリのレアチーズクリームムースの全ての層で、砂糖をパルスイトに置き換えています。
3	人參タルト	タルト生地（シュクレ）の上に、パルスイトを使うことで人參本来の甘みを引き出したアパレイユを流し込み、オープンで焼き上げました。くせのない甘さです。	【全て置き換え】 タルト生地（シュクレ）、人參アパレイユ部分、仕上げのホイップクリーム部分、全ての層で、砂糖をパルスイトに置き換えています。
4	グレープフルーツのムース	旬のグレープフルーツを用いた爽やかな酸味とさっぱりした味わいが特徴のムースと、仕上げの生クリーム層が口の中でなめらかにマッチする、初夏らしい味わいのムースです。	【全て置き換え】 グレープフルーツムース、ホイップクリーム層とも、全ての砂糖をパルスイトに置き換えています。
5	白ワインと木苺のゼリー	すっきり爽やかな白ワインの風味が香るゼリーに、フランボワーズ果実とソースを添えて。見た目も涼しいゼリーです。	【全て置き換え】 透明な白ワインゼリー部分は、白ワイン・フローズンレモンジュースの中に、パールアガーという寒天+パルスイトを甘みとして加えて作成。砂糖を全てパルスイトに置き換えることで、白ワインの風味を活かした、すっきりした甘みのゼリーにしました。
6	イチゴと桜のヴェリーヌ	パルスイトを用いることでイチゴの酸味と甘さを活かした苺ムースに、白ワインの風味を活かした桜風味のゼリーをクラッシュしてトッピング。目にも鮮やかな美しいデザートです。	【全て置き換え】 イチゴムースも、桜ゼリーも、全ての砂糖をパルスイトに置き換えています。
7	イチゴのパンナコッタ	イチゴの甘みを活かしたパンナコッタ生地に、イチゴソースとフレッシュなイチゴをトッピングしました。濃厚なイチゴの甘みをお楽しみいただけます。	【全て置き換え】 砂糖使用部分を全てパルスイトに置き換えて作っています。
8	フロマージュとブルーベリーのタルト	タルト生地（シュクレ）の上に、パルスイトとブルーベリーの果実によって作った自家製のブルーベリージャム、チーズクリームを重ねて焼き上げました。	【全て置き換え】 タルト生地（シュクレ）、ブルーベリージャム、チーズクリームの全ての層で、砂糖をパルスイトに置き換えています。
9	オレンジとチョコレートケーキ	パルスイトを用いたスポンジ生地（ジェノワ）の上に、チョコ本来の味を活かしたミルクチョコレートムースを重ね、さらに爽やかなオレンジの香りをミルク風味の中に閉じ込めたオレンジパバロアを重ねました。	【全て置き換え】 スポンジ（ジェノワ）生地、ミルクチョコレートムース、オレンジパバロアの全ての層で、砂糖をパルスイトに置き換えています。
10	チョコレートケーキ	エトワールの人気メニューである「チョコレートケーキ」をパルスイト使用verで仕上げました。濃厚なチョコレートの風味の中に、クルミのアクセントをお楽しみいただけます。	【全て置き換え】 チョコレート生地を作成する際の砂糖を、全てパルスイトに置き換えています。
11	抹茶と黒蜜のムース	抹茶の香りがふわっと香る、あっさりした甘みのムース。ムースの上には黒蜜シロップと泡だてたホイップクリームをあしらいました。	【全て置き換え】 抹茶ムース部分に使用する砂糖をパルスイトに置き換えた上、仕上げ用のホイップクリームの泡だてに用いる砂糖もパルスイトに置き換えました。ムース部分は、パルスイトを用いたことで、抹茶の香りを邪魔しない「あっさり」した甘みに仕上げることができました。
12	抹茶と小豆のロールケーキ	ふわっとした触感の抹茶ロール生地に、粒あんとし生クリームで作ったクリームを巻きこみました。	【一部置き換え】 ロール生地はふわっとした触感を活かすために砂糖のままで作成しておりますが、巻きこむクリームについては砂糖をパルスイトに置き換えております。
13	プリン	エトワールの人気メニューである「プリン」をパルスイト使用verで仕上げました。	【一部置き換え】 キャラメルは砂糖を使用していますが、プリンの生地はすべてパルスイトに置き換えています。