

「ホテル西洋 銀座」の秋の人気シリーズが復活！
「パティスリー 西洋銀座」秋を感じる「栗スイーツ」を発売
(2013年9月20日(金)より販売開始！)

2013年5月末日に閉幕した「ホテル西洋 銀座」で生まれた人気の洋菓子を受け継ぎ、日本橋三越本店に新たにオープンした「パティスリー 西洋銀座」(運営会社：東京テアトル株式会社/本社所在地：東京都中央区銀座1-16-1 /代表取締役社長：太田和宏)は、「ホテル西洋 銀座」で大好評頂いていた「栗スイーツ」を今年も販売いたします。

「ホテル西洋 銀座」に於いて毎年ご好評いただいていた「栗スイーツ」は、熊本産和栗やフランス産マロンなど、素材にこだわり繊細な栗の香りと風味を生かし創り上げた逸品ばかり。本年、「パティスリー 西洋銀座」では、深い秋を感じていただける4種類の商品を販売致します。この季節にしか味わえない美味しさをどうぞお楽しみ下さい。



■和栗マカロン

販売期間：9月20日～12月中旬(予定)

価格：263円(税込)

商品内容：栗の香りづけをしたマカロン生地、熊本産和栗の刻みを贅沢に加えたバタークリームをサンド。クリームは敢えて甘さを抑え、軽めに仕上げることで繊細な和栗の風味を生かしています。



■和栗モンブラン

販売期間：9月20日～12月中旬(予定)

価格：599円(税込)

商品内容：熊本産の和栗の風味を生かし、軽やかな生クリームをあわせたモンブランです。サクサクとしたメレンゲの土台もアクセントになっています。



■栗ロールケーキ

販売期間：9月20日～11月中旬(予定)

価格：1,890円(税込)

商品内容：フランス産マロンと濃厚な生クリームを、イタリア産のマロンパウダーを加えしっとり焼き上げたロール生地、ふんわり柔らかなロールケーキです。



■ 栗カステラ

販売期間：9月20日～12月中旬（予定）

価格：2,100円（税込）

商品内容：しっとりした贅沢な舌触りが特徴の「西洋カステラ」にイタリア産のマロンパウダーをたっぷりと練りこみ、栗の香りが広がるカステラに仕上げました。

■ 「パティスリー 西洋銀座」について

【パティスリー 西洋銀座 日本橋三越本店】

- 場所：日本橋三越本店本館地下1階 食品売場
- 営業時間：午前10時～午後7時30分
- 販売商品：洋菓子（「銀座マカロン」「西洋モンブラン」他、生菓子、焼菓子、及びパウンドケーキ等）

2013年5月末、26年の幕を閉じた「ホテル西洋銀座」のケーキショップは、日本橋三越本店にオープンしました「パティスリー 西洋銀座」へと受け継がれました。10年以上「ホテル西洋銀座」にてシェフパティシエを務めた浦野義也が、伝統の技術と味を、これからも守り育てて参ります。

SEIYO GINZA

西洋銀座



銀座マカロン



西洋モンブラン



シェフパティシエ浦野義也

【本件に関するお問い合わせ】

東京テアトル株式会社 スイーツデリ事業部 西洋銀座本部

担当：三浦、佐藤

TEL：03-5643-2340 FAX：03-3662-1595 MAIL：seiyo-ginza@theatres.co.jp