



2012年8月13日  
ホテル日航東京

秋の味覚を愉しむ！  
秋季限定のスイーツ&ブレッドが新登場

2012年9月1日(土)～9月30日(日)

<http://www.hnt.co.jp/shop.html>

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、2012年9月1日(土)から9月30日(日)の期間中、ホテルショップ「プレミアムパレット」において、2012年秋の限定スイーツとブレッドを販売いたします。

食欲の秋にぴったりな、旬の素材「栗」を使った不動の人気を誇るモンブランの新作「フランス産栗のモンブラン」の他、「キャラメルポワール」「マキアートカフェ」の3品のスイーツと外はサクサク、中はしっとりの食感をお愉しみいただける「マロン・ド・クラウン」のブレッドを販売いたします。

素材の味わいを最大限に引き出した味、サクサク感やしっとり感など、素材に合わせた食感、想像をかきたてる見た目にもお愉しみいただける逸品は、細部までこだわり、秋に美味しくいただけるスイーツ&ブレッドに仕上がっております。

■「秋の味覚を愉しむ！」プレミアムパレット新商品概要

発売期間：2012年9月1日(土)～9月30日(日)

販売場所：ホテルショップ「プレミアムパレット」

ご予約・お問合せ先：2F ホテルショップ「プレミアムパレット」 Tel 03-5500-5597

【スイーツ】

○フランス産栗のモンブラン

砂糖をほとんど使用せず、栗本来のしっかりとした甘さを生かした新作モンブラン。中にはヘーゼルナッツのスポンジを入れ、下にはフワッと軽いメレンゲを敷いた秋の代表格ケーキです。

販売価格：550円(税込)



○キャラメルポワール

胡桃の生地の上に、キャラメルと洋梨のムースが層になっているケーキ。蜂蜜でソテーし香りを引き立たせた洋梨がアクセントになっている味わい深い一品です。

販売価格：500円(税込)



○マキアートカフェ

コーヒーのムースにチョコスポンジ、マスカルポーネクリーム、キャラメルソースをあわせておしゃれなケーキ。サクサクとした食感で、キャラメルマキアートをイメージした、甘さとほろ苦さのマッチが絶妙な一品です。

販売価格：500円(税込)



## 【ブレッド】

### ○マロン・ド・クラウン

ブリオッシュの生地にマロンクリームを包み、それをデニッシュ生地で覆いかぶせ、上に栗の甘露煮を一粒のせたマロンのパン。トッピングのココナッツで栗のイガイガを表現しました。外はサクサク、中はしっとりの食感をお楽しみいただけます。

販売価格：380円（税込）



### ■ホテルショップ「プレミアムパレット」概要

スイーツやブレッド、ギフト、アメニティなどの商品を取りそろえたホテル日航東京の2階にあるホテルショップ。シェフパティシエ和田忠士やベーカリー料理長小早川弘が心を込めて手掛ける、旬な食材を使ったスイーツやベーカリーは人気が高く、リピーターのお客様も多くいらっしゃいます。大切な人へのギフトやスーベニアとして、あるいは来館の記念やご自分へのご褒美として、様々なシーンでご利用いただけます。

営業時間 10:00～20:00

URL: <http://www.pponlineshop.jp/shop/>



### ■ホテル日航東京概要

名称：ホテル日航東京

代表者：総支配人 本中野 真

所在地：〒135-8625 東京都港区台場1-9-1

Tel 03-5500-5500(代表)

客室数：452室（全室バルコニーつき）

アクセス：東京臨海新交通“ゆりかもめ”「台場」駅 直結。

新橋駅から15分、豊洲駅から16分。

東京臨海高速鉄道“りんかい線”「東京テレポート」駅から徒歩10分。

東京テレポート巡回 無料シャトルバスを運行しています(所要時間 5分～10分)。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>