

新年の幸運を願って愉しむフランスの伝統菓子 「ガレット デ ロア」発売

2013年1月6日(日)～1月31日(木)

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

- パイの中に入っている小さな陶器を当てるのが慣わし
- 冬限定、栗の甘露煮入り「ガトーバスク」やメロンパン「スノードーム」も登場

ホテル日航東京(東京都港区 総支配人:本中野 真)は、ホテルショップ「プレミアムパレット」において、2013年1月6日(日)～1月31日(木)まで、新年にはかかせないフランスの伝統菓子「ガレット デ ロア」を販売致します。

“王様のケーキ”という名前の「ガレット デ ロア」は、キリストの祭日「エピファニー(1月6日)」にちなんだケーキで、中には「フェーブ」とよばれる小さな陶器の人形が入っているのが特徴です。ケーキを切り分け、フェーブを引き当てた人には一年間、幸運が訪れると言われおり、王冠をかぶって王様や女王様となって祝福されるが慣わしです。「ガレット デ ロア」をお求めいただいたお客様には、紙製の王冠をお渡ししております。ご家族やお仲間とゲーム感覚でお楽しみください。サクサクのパイ生地に、香り豊かなアーモンドクリームを詰め焼き上げた縁起のいいお菓子ですので、年初めの手土産にもおすすめです。

また、同日より「ガトーバスク」も販売。アーモンドクリームの中には大きな栗の甘露煮がはいっており、ほどよい甘さの生地で包み込んだ焼き菓子です。季節感をお届けする大好評のメロンパンシリーズからは冬のかまぐらをイメージしたメロンパン「スノードーム」が登場。粉雪が舞い落ちたかのような可愛いパンには、フロマージュクリームがたっぷり入っており、しっとりふっくらした出来上がりです。冬限定でお届けするホテルメイドのスイーツやブレッドをご堪能ください。



■ガレット デ ロア

期 間：2013年1月6日(日)～1月31日(木)
 価 格：2,500円 ※1ホール(18cm)のサイズです。

■ガトーバスク

期 間：2013年1月6日(日)～2月28日(木)
 価 格：1,800円

■スノードーム

期 間：販売中～2013年2月28日(木)
 価 格：300円



※価格はすべて消費税込

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 (10:00～20:00)

<ホテルショップ「プレミアムパレット」>

スイーツやデリカテッセン、ギフト、アメニティなどの商品をバリエーション豊富に取りそろえたホテル日航東京の2階にあるショップ。季節やイベントに合わせた旬な商品構成で、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

「プレミアムパレット」オンラインショップ

U R L：<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（全室バルコニー付）

アクセス：新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結。



<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/>