

報道関係各位

2016年5月13日

大切な方と過ごす週末とともに。心温まるストーリーから生まれたフランス菓子 開業 15 周年記念 「プレミアム・ケーキ・シトロン」新発売 2016年5月15日(日)より、ペストリーショップにて販売開始

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明)の「ペストリーショップ」では、開業 15 周年を記念して新作焼菓子「プレミアム・ケーキ・シトロン」を発売いたします。レモンの風味あふれるケーキで、15周年にちなみ1本1,500円にて5月15日(日)から販売を開始いたします。



「プレミアム・ケーキ・シトロン」は「ウィークエンド」と呼ばれるレモンの焼菓子をベースにしております。

「Weekend=週末」の名の通り、週末と一緒に過ごす家族や恋人など、大切な方とともに楽しむケーキとして親しまれている伝統的な焼菓子です。ホテルのシェフパティシエ、牧野太志が開業 15 周年を迎えるにあたり、お菓子を通じてフランス菓子の素敵な習慣、ストーリーをご紹介したいという想いから、この焼菓子を記念商品としてセレクトし、発売するに至りました。

「ウィークエンド」はレモン風味のパウンドケーキが一般的で、楽しい週末を思い浮かべながら焼き上げるという意味から、週末(お召し上がりになる日)に爽やかな香りとしっとりとした食感で召し上がっていただけるよう仕上げているのが特徴のひとつです。このパウンドケーキにグラスアロー(糖衣)を纏わせて、酸味と甘味のハーモニーを楽しめるのがもうひとつの魅力ですが、このグラスアローはケーキを乾燥から守ることで生地をしっとり保ってくれる役割も担っており、その甘味でケーキそのものの状態を保つために大切な行程と言われております。

シェフパティシエ牧野がこのたび提案する「プレミアム・ケーキ・シトロン」は、国産のレモンと小麦粉を使い焼き上げたケーキにレモン果汁を贅沢に浸み込ませ、ほどよい酸味とバターのコクを楽しめるきめ細やかな口解けのケーキに仕上げました。生地にはレモンゼスト※をふんだんに練り込んでおりますので、香りとともに、レモンの食感もお楽しみいただけます。最後にグラスアローを掛けレモンコンフィ※でデコレーションいたしました。

夏の週末、ホームパーティやバカンスのおともとして、レモンのケーキを囲んで爽やかなひと時をお楽しみください。

※レモンゼスト=レモンの皮を摩り下ろしたもの。

※コンフィ=果物をまるごと、または切ってから砂糖漬けにしたもの。

※写真はイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/西澤、水野 川島、三浦、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail:取材窓口 川島 t.kawashima@tokyuhotels.co.jp URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルは ISO14001 認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

開業 15 周年記念 プレミアム・ケーキ・シトロン

- 販売期間 2016年5月15日(日)より販売開始
- 料 金 1本1,500円(消費税込)
- 場 所 ペストリーショップ(LBF)
- 時 間 10:00~21:00

【ご予約・お問い合わせ】

TEL 03-3476-3000(代) ペストリーショップ(LBF)

※数量限定となっております。
※写真はイメージです。



シェフパティシエ 牧野太志プロフィール(FUTOSHI MAKINO)

パリヤルクセンブルグの銘店にて修行後、2003年9月、当ホテルのシェフパティシエに就任。

各レストランやラウンジ、宴会や結婚式で提供しているホテル内の全てのデザート部門のプロデュースを担っている。

2007年その技術と感性が認められ、「アンドレ・ルコント杯」にて優勝。

さまざまなお客さまが色々な目的で集まる「ホテルのパティシエ」であることにこだわり「お菓子作りが化学を学ぶように楽しい」と語る。

季節感やオリジナリティを追求した斬新なスイーツを紹介している。



【ペストリーショップ】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000(代表)

営業時間 10:00~21:00 定休日 無休

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、スイーツやパン、ギフト、総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を販売しております。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインアップ。

“ローラン・ジャン”プロデュースのスイーツもこちらでお求めいただけます。

