

## NEWS RELEASE

2014年1月

バラの飴細工とチョコレートのアート「バレンタインスイーツ」

## 『シュクル ドゥ ローズ』

販売期間 2014年2月8日（土）～ 2月14日（金）



ホテル イースト21東京(東京都江東区 総支配人:小川 矩良)では、ホテル1階ベーカリーショップ「アン」にて、2014年2月8日(土)から2月14日(金)の期間限定で、バレンタインスイーツを販売いたします。

今年のバレンタインスイーツは、バラの飴細工とチョコレートで作るアートスイーツ「シュクル ドゥ ローズ」をご用意いたしました。

高い技術で作り出す芸術的な飴細工と、ハート型のチョコレートやカラフルな金平糖で彩られたバレンタインスイーツは、鑑賞としてもお楽しみいただけます。

他にもコーヒークリームと焼きショコラのケーキにピーカンナッツを入れた「焼ショコラギフト」や、アンの人気商品である「チョコレートフレジェ」のバレンタインバージョン、プレゼント箱をイメージした「ミルフィーユ プラリネショコラ」など、多彩な商品を販売いたします。

今年はホテルの上質なバレンタインスイーツを、大切な人に贈ってみてはいかがでしょうか。

リリースに関するお問い合わせは…

営業企画室 担当 坂本 裕輔  
TEL:03-5683-5750 FAX:03-5683-4520  
sakamoto\_y@hotel-east21.co.jp

## 【商品詳細】

# 『バレンタインスイーツ 2014』 2014年2月8日(土)～2月14日(金)



＜Sucre de “ROSE” シュクルドウ ローズ＞  
¥5,250- 限定10台

美しいバラの飴細工と、チョコレートで作上げたアートなバレンタインスイーツ。  
大切な人の驚く顔が見られるかもしれません。



＜焼ショコラギフト (5個入り)＞  
¥1,050- 限定50個

コーヒークリームと焼きショコラの絶妙な味わいが楽しめます。  
しっかりとした舌触りとピーカンナッツの食感がアクセントになったバレンタインギフトです。



＜チョコレートフレジェ (12cm)＞  
¥2,100- 限定50台

アンで人気のいちごをたっぷり使ったチョコレートケーキ。マカロンとハートのチョコレートをあしらった、バレンタイン期間の限定バージョンです。



＜ミルフィーユ プラリネショコラ (15cm)＞  
¥2,100- 限定50台

チョコレートクリームのミルフィーユを香ばしいプラリネナッツで包みました。  
マカロンやハートのチョコレートでプレゼントのようなケーキに仕上げました。

※上記の他にもチョコレート商品がございます。

※記載の価格は全て消費税込みです。

- お渡し場所 ベーカリーショップ「アン」1階
- 営業時間 11:00～18:30
- 販売期間 2014年2月8日(土)～2月14日(金)

- ご予約・お問い合わせ 03-5683-5710 (アン直通)
- URL <http://www.hotel-east21.co.jp/restaurant/un/>



1階 ベーカリーショップ「アン」



### 【製菓長】 成家 雅弘 (なるけ まさひろ)

1961年、千葉県生まれ。東京調理師専門学校卒業。  
81年、西鉄グランドホテル勤務。宮本昌明氏に師事し、当時まだ作り手の少なかった飴細工の技術を習得。  
92年、開業時のホテル イースト21東京に招かれ、バンケットシェフとして勤務。  
2000年、小田桐 進氏の後を受けパストリー料理長に就任。  
以来、ベーカリーショップ「アン」で販売するスイーツをはじめ、宴席で提供するデザートや、ウェディングケーキの製作、またホテル内外での製菓教室の開催など幅広く活躍している。  
旬の素材をふんだんに使い、一品一品丁寧に作り上げる素朴なケーキは地元住民から愛され、中でも、07年5月より販売を開始した女性限定のスイーツBOX「私のコフレ」シリーズは連日開店前に行列ができる人気ぶりを見せている。

### ホテル イースト 21 東京 ～オークラ ホテルズ & リゾーツ～

- 所在地: 〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3
- 客室数: 396室
- 代表者: 総支配人 小川 矩良
- アクセス: 地下鉄東西線 東陽町駅より、徒歩約7分。  
東京駅より車で約15分。
- ホテル開業日: 1992年9月12日