

2019年12月23日

フランス伝統の「王様のお菓子」で日本のお正月を祝う
「ガレット・デ・ロワ」を期間限定販売
2020年1月1日（水・祝）～1月31日（金）



WEB サイトはこちら

=<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/estacion/plan/42402/index.html>

渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区道玄坂1丁目：総支配人 八木 進午〕では、2020年1月1日（水・祝）～ 1月31日（金）の期間に、ラウンジ「エスタシオン カフェ」（5階）にてフランス伝統の正月菓子「ガレット・デ・ロワ」を販売いたします。

「ガレット・デ・ロワ」はフランスでは新年のお祝いに欠かせない伝統菓子。フランス語で「王様のお菓子」を意味し、カットしたピースに陶器の「フェーブ」を入れて、それに当たった人が、まわりから祝福され、その一年が幸せに送れるというおめでたい焼き菓子です。渋谷エクセルホテル東急では、2017年より販売し続けて今年で4回目。シェフ・パティシエ 磯谷 卓哉がフランスで愛されている新年の伝統菓子を、日本のお正月にご家族や大切な方との団欒の中で楽しみながら食べてほしい、という思いから、今年もご用意いたします。

シンプルだからこそ食材との組み合わせが重要な「ガレット・デ・ロワ」。シェフ・パティシエの今年のこだわりは、パイ生地に詰める「アーモンドクリーム」です。アーモンドとバターの伝統的な組み合わせに加え、芳醇なバニラの香りをたしこみ、円熟した風味を醸し出しました。口に入れた途端に、アーモンドの香ばしさ、バターの風味、甘くゆたかなバニラの香りが口いっぱいに広がります。サクサクのパイ生地ととっとりしたクリーム、パイの塩味とアーモンドクリームとの甘さの相反する絶妙なバランスをお楽しみください。

この時期しか店頭には並ばないフランス菓子のテイクアウトギフトを、お年賀に、大切なご家族への手土産にいかがでしょうか。

《ガレット・デ・ロワ 概要》

【販売期間】 2020年1月1日（水・祝）～1月31日（金）

【販売場所】 ラウンジ「エスタシオン カフェ」

東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

渋谷エクセルホテル東急 5階

【販売時間】 毎日10:00より無くなり次第終了 *1日にご用意できる数に限りがございます。

【料金】 1,667円（1,800円）＜直径15cm＞

※カッコ内の表示料金にはテイクアウト商品につき消費税8%が含まれております。

※写真はイメージです。

※陶器の「フェーブ」はケーキの上に乗せてご提供いたします。

◇商品に関するお客さまのお問い合わせ先

TEL : 03-5457-0133（ラウンジ「エスタシオン カフェ」 直通）



シェフ・パティシエ 磯谷 卓哉

＜ご掲載に関するお問い合わせ先＞

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

金澤 ゆき子（かなざわ ゆきこ）・石井 舞（いしい まい）

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

TEL. 03-5457-0142/ FAX. 03-5457-0309 / E-mail : shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp