

2021年11月12日

2022年の始まりはユニークなお菓子の重箱「スイーツおせち」で。

2021年11月15日（月）から予約受付

お渡し期間 2021年12月26日（日）～2022年1月17日（月）



▼公式ウェブサイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/estacion/plan/82151/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:北村 裕二〕では、2021年11月15日(月)～2022年1月15日(土)の期間、ラウンジ「エスタシオン カフェ」(5階)にて、プチフル9種と新年を祝う「ガレット・デ・ロワ」がセットになった「スイーツおせち(6,000円)」の予約受付をいたします。

本商品は、年末年始にご家族や大切な方との団欒の中、「お家でアフタヌーンティーを楽しむ気持ちで味わってもらいたい」という思いから2021年1月に初めて登場したお菓子の重箱で、多くのお客様から好評をいただきました。本年は更にお正月らしさを感じていただけるよう、ホテルメイドの甘く愛らしいスイーツをおせち料理に模して重箱に盛り込みました。

上段は9種類の小さなスイーツが並びます。マロンピューレをジャムにし砂糖の衣を纏った宝石のような「マロングラッセ」は、おせちの定番栗きんとんに見立てました。ほっくり感とほどよい甘みをお楽しみいただけます。滑らかで口どけの良いガナッシュは黒豆風に。コーヒーや紅茶はもちろんお酒にも合う一品です。中央で存在感を見せる「かまぼこ風ロールケーキ」は紅白のスポンジにショコラブランクリームを巻き、2022年の干支“寅”と“寿”のプリントを施した験担ぎのユニークなケーキです。

下段には、フランス語で「王様のお菓子」を意味する「ガレット・デ・ロワ」を。バターの芳醇な香りとアーモンドの香ばしさが口の中に広がります。陶器の「フェーブ(お渡し時にケーキの上に乗せてご提供)」をカットしたピースに隠し、引き当てた人がその1年を幸せに過ごすことができるという“2022年の運試し”で賑やかなお正月をお過ごしください。

渋谷エクセルホテル東急は今後も季節に応じた様々な企画の展開、多様なニーズに応えられる商品のご提供に努めてまいります。

■概要

【名称】スイーツおせち

【ご予約期間】2021年11月15日（月）～2022年1月15日（土）

※お渡し日2日前までの要予約

【ご予約方法】電話：03-5457-0133（店舗直通：10:00～20:00）又は、インターネットにて

▼インターネット予約

[https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-estacion/reserve?menu_items\[\]=5f864a513c97ee0001373b57](https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-estacion/reserve?menu_items[]=5f864a513c97ee0001373b57)

【お渡し期間】2021年12月26日（日）～2022年1月17日（月）

【お渡し場所・時間】ラウンジ「エスタシオン カフェ」渋谷エクセルホテル東急 5階
（10:00～20:00）

【料金】6,000円（消費税込み）

【重箱サイズ】縦195mm×横195mm×高さ90mm ※積み重ねた際の高さ

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

※今後の状況により、都の要請発表に準ずるため内容が変更となる場合がございます。ご了承ください。

■内容

上段（右上から時計回り）



①マロングラッセ栗きんとん

マロンピューレをジャムにし 砂糖の衣をまとった宝石のような「マロングラッセ」と合わせました。

②タルト フレーズ

バニラビーンズ香るカスタードクリームたっぷりの苺のタルトです。

③マカロン

バニラクリームとイチゴジャムを挟んだ甘酸っぱいオトナ味に仕上げました。

④シュー プラリ

ヘーゼルナッツの上品な香り漂うプチシューです。

⑤黒豆風トリュフチョコ なめらかで口どけの良いガナッシュを黒豆に見立て仕上げました。

⑥ガトーフレーズ 旬のイチゴを使ったショートケーキです。

⑦抹茶ムース ホワイトチョコレート入りの抹茶ムースにあずきバタークリームを重ねました。

⑧イチゴ大福 薄皮お餅にクリームチーズとイチゴを包みました。

⑨かまぼこ風ロールケーキ 紅白のスポンジになめらかなショコラブランクリームを巻き、2022年の干支“寅”と“寿”のプリントを施した「験担ぎ」のユニークなケーキです。

下段



ガレット・デ・ロワ

フランスでは「ガレット・デ・ロワを食べないと一年が始まらない」と言われるほどのお正月定番お菓子。

幾重にも重ねたサクサクのパイ生地で、アーモンドの風味豊かなクリームを包みこみました。

ほろほろと崩れるような繊細な食感と上品な甘みをお楽しみください。

■感染症拡大防止の取り組み

渋谷エクセルホテル東急では、お客さまや従業員の安全を優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/information/64390/index.html>

〈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 ・ 西條 由圭里

〒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