

2019年8月29日

ティータイムにちょっぴり幸せな気持ちに。
ホテルパティシエ手作りの5種の焼き菓子詰め合わせ
「Le Gateaux (ル・ガトー)」を新発売



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、2019年9月1日(日)より、5階ラウンジ「エスタシオン カフェ」にて5種の焼き菓子の詰め合わせ「Le Gateaux (ル・ガトー)」の販売を開始いたします。

ホテルの外でもホテルメイドの本格的なお菓子を楽しんでもらうことで、忙しい毎日の中でもちょっぴり幸せな気持ちになってほしい、というシェフ・パティシエ 磯谷卓哉の願いから生まれた「Le Gateaux(ル・ガトー)」。焦がしバターとアーモンドの香ばしい風味が特徴の「フィナンシェ」、アーモンドと風味豊かなピスタチオを使用した「フィナンシェピスターシュ」、ほろっとした食感とバターの風味、フランス産の塩を使用することで甘じょっぱい味わいが口の中でほどけるサブレ「ガレットブルトン」、さくさくした口当たりにバターとチョコレートの風味が広がる「サブレショコラ」、クッキー生地にキャラメルでコーティングしたアーモンドをのせて焼き上げた「フロランタン」の5つの美味しさを詰め合わせました。

手軽な5個入りとオフィスへの手土産にも最適な10個入りをご用意しました。ホテルのパティシエが丁寧に焼きあげたテイクアウトギフトを大切な方への手土産に、自分へのご褒美にもいかがでしょうか。

《Le Gateaux(ル・ガトー)概要》

【販売期間】 2019年9月1日(日)～通年

【店舗】 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、売り切れ次第終了

【料金】 5個入り ¥1,389 (¥1,500) 10個入り ¥2,778 (¥3,000)

【内容】 フィナンシェ・フィナンシェピスターシュ・ガレットブルトン・サブレショコラ・フロランタン

※カッコ内の料金には消費税が含まれております。

※ご予約も承ります。

◇ご予約・商品に関するお客さまのお問い合わせ先 (ラウンジ「エスタシオン カフェ」直通)
TEL:03-5457-0133



シェフ・パティシエ 磯谷卓哉

＜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 ・ 石井 舞
〒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