

2021年10月13日

箱を開けた瞬間、心ときめく。スイーツたちが奏でる甘く幸せなアンサンブル。

「SWEETS BOX～Christmas～」

2021年10月15日（金）から予約受付

お渡し期間：2021年12月1日（水）～12月25日（土）



「SWEETS BOX ～Christmas～」詳細はこちら▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/estacion/plan/80553/index.html>

渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区、総支配人：北村 裕二〕では、2021年10月15日（金）より5階ラウンジ「エスタシオン カフェ」にて、スイーツ10種を盛り込んだ重箱「SWEETS BOX～Christmas～（6,000円）」の予約受付を開始いたします。

「SWEETS BOX」はニューノーマル時代の高まるテイクアウト需要に対応し、「ご自宅でもホテルメイドの味を楽しみながら甘く優雅なひとときをお過ごしいただけるように」とのパティシエの想いを詰め込んだ“季節の重箱シリーズ”で、2021年1月の「スイーツおせち」からご好評をいただき、今回が第五弾の販売となります。

「SWEETS BOX～Christmas～」は、東急ホテルズ渋谷エリア4ホテルの2021年のクリスマステーマ「Christmas Harmony 2021—想い奏でるクリスマス—」にちなんで、パティシエの技術と感性が詰まった“スイーツたちが奏でる甘く幸せなアンサンブル”をお楽しみいただこうとご用意いたしました。

上段は、イチゴをふんだんに散りばめた「ガトーフレүй」がぎっしりと敷き詰められ、箱を開けた途端甘い香りと華やかさに包まれます。濃厚かつ口どけの良い生クリームでサンドした、クリスマスならではのケーキをお召し上がりください。

下段は、味も見た目もバラエティ豊かな小さなケーキがクリスマスの装いで並びます。ホテルメイドの色々な味を同時に少しずつ味わえるので、スイーツ好きの心をくすぐる重箱となっております。そのままテーブルに飾り、家族やお友達と過ごす‘おうちクリスマス’を盛り上げるアイテムとしてご利用ください。

■概要

【 名 称 】 SWEETS BOX～Christmas～

【 ご 予 約 期 間 】 2021年10月15日(金)～2021年12月23日(木)

※お渡し日2日前までの要予約

※数量限定のため、無くなり次第終了となります。

【 ご 予 約 方 法 】 電話、ホテル公式ウェブサイトにて

電話:03-5457-0133 (エスタシオン カフェ直通:10:00～20:00)

▼インターネット予約はこちら▽

[https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-estacion/reserve?menu_items\[\]=6163c0390bb58925e9674347](https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-estacion/reserve?menu_items[]=6163c0390bb58925e9674347)

【お 渡 し 期 間】 2021年12月1日(水)～2021年12月25日(土)

【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230mm×横220mm×高さ180mm ※積み重ねた際の高さ

【内 容】



上段

・ガトーフリユイ

クリスマスケーキの定番、イチゴのショートケーキをスイーツボックス用にアレンジしました。甘さと酸味のバランスの良いイチゴをふんだんに使用し、濃厚、かつ口どけの良い生クリームでサンド。テーブルを華やかに彩るケーキでパーティーを盛り上げます。



下段 <右上から時計回り>

- ・モンブラン
- ・ムースフロマージュブラン
- ・マカロン
- ・ムースバニージュ
- ・ムースマスカルポーネ
- ・ムースショコラ
- ・シトロン&ノワゼット
- ・ミルフィーユフレーズ
- ・タルトフレーズ

<下段9種スイーツ詳細>

- ①モンブラン/栗の風味豊かなモンブランクリームをたっぷり絞った贅沢な一品。
- ②ムースフロマージュブラン/フロマージュブランのムースに、バラのフレーバーを加えたフランボワーズのジュレをサンドしました。
- ③マカロン/バニラのバタークリームとイチゴのジャムをサンドした、見た目も愛らしいスイーツ。
- ④ムースバニージュ/バニラ風味のムースに、パッションフルーツとアプリコットのジュレを挟みました。
- ⑤ムースマスカルポーネ/マスカルポーネのムースの中にイチゴのコンフィチュールを包みました。
- ⑥ムースショコラ/フランス産のチョコレートのムースと、ライムのクリームを合わせた濃厚×爽やかなケーキ。
- ⑦シトロン&ノワゼット/香ばしいヘーゼルナッツのダックワーズに、酸味の強いレモンのクリームと合わせたガトー。
- ⑧ミルフィーユフレーズ/バニラたっぷりのカスタードクリームに、イチゴのコンフィチュールをサンドしたミルフィーユ。
- ⑨タルトフレーズ/タルトの中には自家製のイチゴコンフィチュールとカスタードクリーム、旬のイチゴをトッピングしました。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※社会情勢の変動により営業内容に変更が生じる可能性がございます。最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※写真はイメージです。

【ご予約・お問い合わせ先】

ラウンジ「エスタシオン カフェ」直通 03-5457-0133（受付時間 10：00～20：00）

■**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症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>

■**東急ホテルズ渋谷エリア 4 ホテル（セルリアンタワー東急ホテル・渋谷エクセルホテル東急・渋谷ストリームエクセルホテル東急・渋谷東急 REI ホテル）2021 年クリスマステーマ「Christmas Harmony 2021—想い奏でるクリスマス—」**

人が人を想うこと、大切な人とのかけがえのないひととき、今だからこそ響く不変の想いを心の音に乗せて。それぞれの音色が重なり、温かい和音が明るい未来を奏でますように…との願いを込めました。各々のホテルではこのテーマに基づき、クリスマス企画を展開して参ります。

〈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