

報道関係各位

2012年8月

「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエがプロデュースした 新作スイーツが登場！

「ローラン・ジャンプロデュース 新作ケーキ 2012」 8/15 (水) より順次発売開始

新作 3 種類がセットになった「ローラン・ジャン プレミアムアソート 2012」も期間限定販売

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区)ではこの度技術提携をしているパリの老舗ホテル「ホテル・ル・ブリストルパリ」のシェフパティシエ、ローラン・ジャンがプロデュースした新作ケーキの発売を8月15日から順次開始いたします。ホテル内ペストリーショップでのテイクアウト、及び、ガーデンキッチン「かるめら」ガーデンラウンジ「坐忘」の店内にてお楽しみいただけます。今回の新作は「タルト・シトロン」、「ショコラ・ドウ・ミュール」、「ココ・フランボワーズ」の3種類で、順次店頭にて販売予定となっております。これに先駆け8月15日(水)～9月30日(日)まで、新作の3種類全てをお楽しみいただける、プレミアムアソート(テイクアウト商品)を期間限定で予約販売もいたします。ローラン・ジャン氏とセルリアンタワー東急ホテルとは2002年より技術提携を開始し、以来、毎年夏に本人が来日し、(本年は7月6(金)～16日(月)に来日)数々のイベントの開催のほか、これまでも自身の技術とセンスを集約した新作オリジナルケーキを提案して参りました。その技術をセルリアンタワー東急ホテルのパティシエが引き継ぎ、1年を通して、ローラン・ジャンのデザートやケーキをお楽しみいただけるようにいたしております。企画内容の詳細を下記の通り取りまとめましたのでご参照ください。

「ローラン・ジャンプロデュース 新作ケーキ 2012」概要

- 商品名称 ローラン・ジャンプロデュース 新作ケーキ 2012
- 販売期間
 - ・タルト・シトロン 2012年8月15日(水)～9月30日(日)
 - ・ショコラ・ドウ・ミュール 2012年10月1日(月)～10月31日(水)
 - ・ココ・フランボワーズ 2012年11月1日(木)～11月30日(金)
- 販売価格 各630円(消費税込)
※店内でのお召し上げりの場合は693円(サービス料・税金込)
- 商品内容 各商品の詳細、及びローラン・ジャンの紹介につきましては次ページをご参照ください
- 販売場所 テイクアウト：ペストリーショップ(LBF)
店内：ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)
及びガーデンラウンジ「坐忘」(LBF)
- 問い合わせ (03) 3476-3000 (代) ペストリーショップ(LBF) まで



期間限定販売！【ローラン・ジャン プレミアムアソート 2012】(テイクアウト商品)

新作ケーキの発売に先駆けて、3種類の全てを一度にお楽しみいただける「ローラン・ジャン プレミアムアソート 2012」を発売いたします。日本では他のどこでも味わえないNo.1パティシエのスイーツをこの機会にぜひお楽しみください。

- 販売期間 2012年8月15日(水)～9月30日(日) ※要予約(お受け取り1日前まで)
- 販売価格 1,800円(消費税込)
- 引渡し時間 11:00～21:00

ご予約はお電話にて承ります。(03) 3476-3000 (代) ペストリーショップ

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/山野、西澤、川島 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 山野 t.yamano@tokyuhotels.co.jp URL:<http://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

◆ローラン・ジャンン LAURENT JEANNIN (ホテル・ル・ブリストル パリ シェフパティシエ) ◆

「フォション」「オテル・ド・クリヨン」「フォーシーズンズホテル・ジョルジュサンク」を歴任してきたパリを代表するシェフパティシエのひとり。現在は高級ブティックが軒を連ねるパリ「フォーヴオール・サントノーレ通り」に建つ老舗ホテル「ホテル・ル・ブリストル パリ」にてデザート部門を一手にプロデュースしている。「ミシュランガイドフランス 2009」にてブリストルが3つ星の昇格したことに貢献する。セルリアンタワー東急ホテルとは2002年より技術提携を結び、1年に一度の来日の度にパリの最新デザートを東京に発信し続けており、その機会を楽しみにしているファンも多い。自身の技術と感性を伝えることで、日本とフランスの若手パティシエの育成にも努めている。2011年にフランスで開催された「ザ・シェフ・トロフィ・ガラ 2011」にて「パティシエ・オブ・ザ・イヤー」を受賞。



※「ホテル・ル・ブリストル」は「パラス」(フランス観光開発機構及び観光庁が認定する5つ星より上の最高級ランク)に格付けされているパリでも屈指の老舗ホテルです。

◆「ローラン・ジャンン プロデュース 新作ケーキ 2012」商品紹介◆

■タルト・シトロン

パート・シュクレという甘い生地の上に、酸味の効いたレモンクリームのアクセント。甘さと酸味が交わった爽やかなタルトです。メレンゲで着飾った愛らしいデコレーションがローラン・ジャンンの遊び心を感じさせてくれます。

「ホテル・ル・ブリストル パリ」でも人気のケーキです。



■ショコラ・ドウ・ミュール

今年来日中に行われたイベントで大好評だったデザートをご自宅でもお楽しみ頂きたいというシェフの想いから生まれたケーキ。ブラックベリーのカナッシュとゼリーを高級ショコラの“マンジャリ”のムースで包み込んだスタイリッシュなケーキです。ヘーゼルナッツの実もふんだんに入ったダックワースの食感も魅力。



■ココ・フランボワーズ

ライムの香りを感じるココナッツのムースの中には、ジャムとゼリー、フレッシュの3種類のフランボワーズの宝石が隠れています。ムースの甘さとフルーツの酸味が滑らかに口どけ、様々な味と芳香が訪れる瞬間を楽しめます。シンプルなデザインからは想像がつかないほど繊細な感覚を秘めているケーキです。



◆ローラン・ジャンン ケーキセット◆

ガーデンキッチン「かるめら」及びガーデンラウンジ「坐忘」ではローラン・ジャンンのケーキをお楽しみいただけるケーキセットをご用意いたしております。緑豊かな庭園を愛でながら、香り高いお飲物とともに、新作ケーキを堪能ください

【ガーデンキッチン「かるめら」 「ローラン・ジャンン ケーキセット」】

時間 11:00~24:00 (L.O. 23:00)

料金 1,400円

内容 ローラン・ジャンン プロデュースケーキ&コーヒーまたは紅茶

【ガーデンラウンジ「坐忘」 「ローラン・ジャンン ケーキセット」】

時間 10:00~22:00 (L.O. 21:30)

料金 1,780円

内容 ローラン・ジャンン プロデュースケーキ&コーヒー、紅茶コレクション全ての中からお選びいただけます。

※ロイヤルミルクティーは追加料金 100円

