

2018年10月3日

ランタンの温かな光が導く特別なクリスマス

「クリスマスケーキ & シュトーレン 2018」

新作2種を含む、全6作のストーリーとともに楽しむクリスマス。12月15日(土)まで予約受注受付

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明）のペストリーショップ（LBF）では、2018年のクリスマスケーキ・シュトーレンの予約受注を10月1日（月）より開始いたします。クリスマスケーキ5種類（4,700円～10,000円）とシュトーレン（2,900円）の全6種類を販売。お受け渡しは、シュトーレンが12月1日（土）～、クリスマスケーキは12月16日（日）～、それぞれ12月25日（火）まで行います。



（写真：2018年新作「ルミエール ド ノエル」 produced by Christmas Decoration 2018 Project Team）

※写真はイメージです。

セルリアンタワー東急ホテルでは、2018年のクリスマスシーズンを迎えるにあたり、1年前の2017年11月に「クリスマスプロジェクトチーム」を結成しました。ホテルを華やかに彩るクリスマス装飾のテーマを【灯-TOMOSHIBI-とともに歩み、ともに願う】とし、ランタンをモチーフとすることにいたしました。ホテルメイドのクリスマスケーキもこのテーマを元にプロデュースし、装飾のメインアイテムとなる“ランタン”をイメージした「ルミエール ド ノエル」を2018年新作ケーキとして販売いたします。

ほかにも、ホテルの若手パティシエによる新作、これまで好評をいただいていた人気商品も2018年バージョンでお届けいたします。

新作として販売するのは、「**デリス ド モンターニュ**」。雪山の形をしたこのケーキは、大切な方との想いを地層のように重ね、高くそびえる想いを雪山に見たてたケーキです。ホテルに携わってきた数々の名パティシエから受け継いできた味に若手パティシエの発想を加え新しい息吹を吹き込んだケーキに仕上がっております。また、昨年発売し瞬間に完売となった「**プレシャス モーメント**」。「灯」を象徴する色としてテーマカラーに取り入れた“ゴールド”をクリスマスツリー型のケーキにあしらった「**サパンド ノエル**」。セルリアンタワー東急ホテルの定番ケーキとして定着した「**ヴォヤージュ ド ノエル**」、ベーカージェフ「三沢徳明」がクリスマス前から丹精を込めてご用意する「**シュトーレン**」もご好評にお応えして販売してまいります。

それぞれのケーキに特別な想いを込めてお届けする「クリスマスケーキ&シュトーレン」を囲んで、特別なクリスマスをお楽しみください。

※別紙に「クリスマスケーキ & シュトーレン 2018」の販売概要と商品詳細をまとめます。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 広報・宣伝 西澤、川島、猪鼻 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報・宣伝直通)

取材窓口 西澤 y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp URL: https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/

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。

「クリスマスケーキ & シュトーレン 2018」販売概要

■商品名・金額 【クリスマスケーキ】

①「ルミエール ド ノエル」※2018年新作	6,500円
②「デリス ド モンターニュ」※2018年新作	4,700円
③「プレシヤス モーメント 2018」	10,000円
④「サパンド ノエル 2018」	5,000円
⑤「ヴォヤージュ ド ノエル 2018」	5,200円
⑥【シュトーレン 2018】三沢徳明プロデュース	2,900円



■販売場所

ペストリーショップ (LBF)

■予約期間

12月15日(土)まで予約受注受付

■お渡し日

クリスマスケーキ …… 2018年12月16日(日)～12月25日(火)
シュトーレン 2018 …… 2018年12月1日(土)～12月25日(火)

■予約方法

電話、FAXまたはインターネットにて
TEL: 03-3476-3000 (代表) FAX: 03-3476-3769

■備考

いずれの商品も数量限定となりますので、完売の際はご了承ください。
表示の料金には、消費税8%が含まれております。

■お問い合わせ

TEL: 03-3476-3000 (代表) ペストリーショップ (LBF) 10:00～21:00
URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>

「クリスマスケーキ & シュトーレン 2018 商品詳細

【「クリスマス 2018 プロジェクトチーム」プロデュース作品】

2018年新作【ルミエール ド ノエル】Lumière de Noël 6,500円

[ショコラ製ランタン] 直径12.5cm×高さ23cm

[ムースケーキ] 直径9cm×高さ12cm

今年のクリスマス装飾のテーマ「灯-TOMOSHIBI-」のメインアイテム

「ランタン」をモチーフにしたクリスマスケーキ。

ホワイトチョコレートでできた「ランタン」は上部をオレンジ色にし、
キャンドルの明かりが溢れる様子を表現しました。

中には、サブレプトンの上にベリージュレ、ホワイトチョコレートのムース、
ピスタチオのムースを層にしたケーキに、ベリーのバタークリームの

炎をともしたキャンドルケーキを入れました。温かな光を囲む特別なクリスマスのひとときを。



【クリスマス 2018 プロジェクトチーム】

2018年のクリスマス装飾は「スタッフの想いをかたちにしたい」と、約1年前の
2017年11月にプロジェクトチームを発足しました。

マーケティング、客室、レストラン、調理など様々な部門より集まったメンバーは
約半数が入社5年未満のスタッフで、その若い感性を取り入れながら1年で一番
華やかなクリスマスシーズンに向けて活動しています。月1回の定例ミーティング
では装飾やクリスマスケーキなどについて話し合い、昨年より人材交流のある
宮城県気仙沼市が発祥の「ともしびプロジェクト」※1にも参加しています。

クリスマス装飾 2018 のテーマは「灯-TOMOSHIBI-ともに歩み、ともに願う」。メインアイテムを「ランタン」、メイン
カラーを「ゴールド」とし、温かな光に満ちた特別なクリスマスを演出してまいります。



※1「ともしびプロジェクト」

東日本大震災の祈念日である毎月11日にキャンドルを灯し、SNSで想いを共有することで
「あの日を忘れない」をカタチにする活動。

Facebook <https://www.facebook.com/ceruleantowertokyuhotel>

Instagram https://www.instagram.com/p/BnLLp4-v/?taken-by=ceruleantower_tokyu_hotel



【2018年ホテルパティシエ オリジナル作品】

2018年新作【デリス ド モンターニュ】 Délice de Montagne 4,700円

〔ムースケーキ〕長さ 25cm×奥行 9.5cm×高さ 8.5cm

凜とした冬の静寂の中にたたずむ、陰影が美しい雪山。
雪が降り積もるように大切な方との想いを重ねる特別なクリスマス。
底に敷いたサブレ プルトンの上に、イチゴのシロップに漬け込んだスポンジ、
イチゴのジュレ、マスカルポーネのムースを層にしました。
なめらかな口当たりとサクサクとした食感とともに、コクのあるマスカルポーネと
イチゴの程よい酸味のハーモニーをお楽しみください。



【プレシャス モーメント 2018】 Precious Moment 2018 10,000円

〔ムースケーキ〕直径 18cm×高さ 4cm 〔ショコラ製時計〕直径 18cm×高さ 3cm

サンタクロースから届いたクリスマスプレゼントは、「かけがえのない時間」。
「大切なあなたと一緒に過ごしたい特別な時間」という想いを込め、
12時を指す短針と、24と25分の間を指す長針で、12月24日から25日に
変わる瞬間を演出。チョコレートのクッキー生地やくるみのダコワーズ、
キャラメル風味のりんごのコンポートなどを層にし、コーヒーのムースで
包み込みました。取り外しが可能なゴールドに輝く時計の文字盤は
チョコレートできており、すべてお召し上がりいただけます。
一口ごとに刻まれていく、甘いひとときをお楽しみください。



*ダコワーズ(Dacquoise)伝説・・・アーモンド風味のメレンゲを使った焼き菓子。



【サパンド ノエル 2018】 Sapin de Noël 2018 5,000円

〔ショコラ製クリスマスツリー〕直径 16.5cm×高さ 20cm 〔モンブランケーキ〕直径 12cm×高さ 8cm

雪が降り積もる森の中を歩いていると、ゴールドに光り輝くホワイトチョコレートの
クリスマスツリーを発見。導かれるように訪ねてみると、ランタンを灯した
サンタクロースが迎えてくれます。

生クリームやビスキュイ、生クリームとカスタードクリームに刻んだ栗を
ブレンドしたクリーム、マロングラッセ*を入れたパウンド生地を層にし、
マロンクリームで仕上げたモンブランです。

サンタクロースと一緒に楽しいクリスマスをお過ごしください。

*マロングラッセ(Marron glacé)伝説・・・栗を砂糖漬けにした菓子。



【ヴォヤージュ ド ノエル 2018】 Voyage de Noël 2018 5,200 円

[ショコラ製ソリ] 長さ 21cm×奥行 12cm×高さ 13cm [ムースケーキ] 長さ 15cm×奥行 8cm×高さ 6cm

毎年クリスマスに、雪が積もる銀世界を旅するスノーマン。たくさんのイチゴやベリー、ハートのホワイトチョコレートを飾りつけた華やかなソリに乗り、みなさまのもとへと「夢と希望」のプレゼントをお届けにまいります。フランボワーズのムースの中に、ベリーのジュレとショコラのムースを入れました。底に敷いたサブレ ブルトン*の塩味とサクサクとした食感もアクセント。白いソリはホワイトチョコレートでできているので、すべてお召し上がりいただけます。スノーマンとともに、楽しい旅に出かけませんか。



*サブレ ブルトン(sablé breton)伝説…フランス・ブルターニュ地方の塩を使用して作られるビスケットの一種。



【シュトーレン 2018】 Stollen 2018 2,900 円

長さ 17cm×奥行 11.5cm×高さ 7.5cm

4週間前より薄く切り分けて楽しみながらクリスマスを待ち望むという、ドイツの伝統菓子であるシュトーレン。ドライフルーツとクルミを香り高いお酒に漬け込み、クリスマスの時期に風味が高まるよう丁寧に準備いたしました。薄く切ってそのまま召し上がっても、紅茶や洋酒、チーズと合わせても相性が良いのが魅力です。



◆三沢 徳明 Noriaki MISAWA セルリアンタワー東急ホテル ベーカージェフ

東京の製菓学校を卒業し、ブーランジェ（パン職人）を志し、製パンの世界に入る。卒業後はベーカリー店での勤務後、2001年セルリアンタワー東急ホテル入社。フランスでの修行を経てベーカージェフに就任。北海道出身で、故郷の広大な大地と自然に育まれた自由で大胆な感性が日々のパン作りのベースとなっている。「パンは生きているもの。毎日素材そのものと対話しながら捏ねて、成型してベストなタイミングで焼き上げることを意識しています。生きている物だからこそ毎日同じパンでも焼きあがりに変化がでます。納得できるものだけ、店頭にお出ししております」とこだわりを語る。作り上げるパンは生き活きとしていて食べた人が幸せになるあたたかさがあると、ファンも多数。



【ペストリーショップ】 LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000 (代表)

営業時間 10:00~21:00 定休日 無休

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、スイーツやパン、ギフト、総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を販売しております。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインアップしております。

