

2019年8月29日

撮っても食べても楽しい！フランス伝統菓子「サントノーレ」がハロウィンスタイルで新登場！

「ハロウィン スイーツ コレクション 2019」

2019年10月1日(火)より販売開始

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、2019年10月1日（火）より、ハロウィンスイーツを販売開始いたします。2019年の新作「サントノーレ」を含む全6種類をペストリーショップ（LBF）にて販売いたします。



※写真はイメージです。

公式WEBサイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>

秋のイベントとして日本でもすっかり定着し、年々盛り上がりを増すハロウィンをより楽しんでいただきたいという想いを込め、全6種類のテイクアウトスイーツをご用意いたしました。今年は、フランスの伝統菓子「サントノーレ」がハロウィンバージョンで初登場！そのほか、毎年ご好評をいただいている、紫芋やかぼちゃを使ったケーキやプリンをラインアップ。ご家族やご友人同士のお集まり、ホームパーティーのお土産に最適です。ホテルスイーツとともに、優雅なハロウィンをお楽しみください。

「ハロウィン スイーツ コレクション 2019」販売概要

- 企画名称： ハロウィン スイーツ コレクション 2019
- 販売期間： 2019年10月1日（火）～10月31日（木）
- 場 所： ペストリーショップ（LBF）
- 時 間： 10：00～21：00
- 金 額： 「サントノーレ」【2019年新作】 1台 2,400円（2,592円）
- 「タルトポティロン」 ホール1台 2,100円（2,268円）／ピース1個 550円（594円）
- 「ハロウィンパウンド」 1本 2,037円（2,200円）
- 「紫芋のモンブラン」 1個 550円（594円）
- 「かぼちゃのプリン」 1個 550円（594円）

※表示の料金は本体価格とし、カッコ（ ）内はテイクアウト商品につき消費税8%を含む総額表示となります。

■お問い合わせ：ペストリーショップ（LBF）03-3476-3000（代表）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>

◎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／西澤、川島、三浦、猪鼻、齋藤 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769
取材窓口 三浦 E-mail:ko.miura@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。

■内 容

【2019年新作】「サントノーレ」 Saint-Honoré 1本 2,400円 (2,592円)

フィユタージュ（パイ生地）の周りにカラメル掛けしたシューをまた、中央にクリームをたっぷりとデコレーションしたフランスの伝統菓子をハロウィンスタイルにアレンジ。シューの中にはキャラメルクリーム、中央にはキャラメルクリームの上にヘーゼルナッツのキャラメリゼ、バニラクリームを重ねました。カラメルのカリカリとした食感とほろ苦さ、濃厚なクリームの甘味など様々な味や食感がお楽しみいただけます。

当ホテルのパティシエールが研修でフランスを訪れた際に、サントノーレの奥深さに感動。伝統の重みを感じさせ、古くから愛され続けているサントノーレは、最先端のスイーツが数多くあるフランスにおいても今なお色あせない魅力を誇っています。

フランスでは特別なときに食べられることの多いサントノーレ。心に残るハロウィンを過ごしていただきたいという思いから、今回のラインアップに初登場いたしました。



「タルト ポティロン」 Tarte au Potiron ホール1台 2,100円 (2,268円) ピース1個 550円 (594円)

しっとりとした食感に仕上げた生地にはバターやかぼちゃのピューレを重ね、刻んだアプリコットをブラウンシュガー、バニラ、バターでソテーし中に入れました。かぼちゃのクリームで包み、一つひとつ異なる表情に仕上げました。ホールケーキは周囲を生クリームでトッピングしています。



「ハロウィンパウンド」 Halloween Pound Cake 1本 2,037円 (2,200円)

栗とかぼちゃの生地をマーブルに焼き上げたパウンドケーキ。チョコレートでコーティングし、プレートやかぼちゃのオーナメント、マロングラッセを飾り付けてハロウィンの楽しさを表現しました。



「紫芋のモンブラン」 Purple Yam Mont Blanc 1個 550円 (594円)

カスタードクリームやカシスのコンフィチュール、ピーカンナッツのキャラメリゼ*1を入れてミルクチョコレートを層にしたケーキ。紫芋のバタークリームと、チョコレートでできたかぼちゃやコウモリを飾りつけ、楽しい雰囲気仕上げました。



「かぼちゃのプリン」 Pumpkin Pudding 1個 550円 (594円)

かぼちゃのプリンの上に、シュトロイゼル*2とかぼちゃの種のキャラメリゼ*1を乗せ、シナモンクリームにチョコレートのおぼけと十字架、砂糖菓子のかぼちゃを可愛らしくデコレーションしました。



※1 キャラメリゼ…砂糖をカラメルにすること。また、カラメルをかけたりからめたりした菓子のこと。

※2 シュトロイゼル…小麦粉とバター、砂糖やシナモンなどを混ぜて、そばろ状にしたもの。

【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、旬の素材を用いた商品をラインアップ。

