



2020年2月10日

ホテルならではの技術と本物の味わいが楽しめるスプリングギフト 「ホワイトデーコレクション 2020」予約開始

2020年2月15日（土）より予約受付開始！

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、2020年2月15日（土）より「ホワイトデーコレクション 2020」の予約受付を開始いたします。チョコレートアワードで優勝に輝いたパティシエ 川野圭一の優勝作品が味わえる新作「Art de Printemps」（限定5個、10,800円）ほか焼菓子の詰め合わせなど、合計4商品のラインアップです。3月1日（日）～3月14日（土）は「ペストリーショップ」（LBF）にて店頭販売いたします。



詳しくはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/whiteday2020/59915/index.html>

「ホワイトデーコレクション 2020」は、チョコレートアワード日本大会優勝作品を味わえる限定5個の新作「Art de Printemps」をはじめとしたホテルならではの技術と本物の味わいが楽しめるスイーツギフトです。新作「Art de Printemps」はパティシエ 川野圭一が「第8回 ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2019」※¹にて優勝した際のボンボンショコラ※²のレシピを再現。チョコレートとオレンジの王道の組み合わせに、和山椒とほうじ茶の香りで個性を加えた複雑で深みのある味に仕上げたボンボンショコラを、そのテイストから着想を得た、春の花々が開花したかのようなチョコレート製の工芸菓子の中に納めました。「スプリング アソート」は、通年商品「セルリアン アソート」が春仕様になった焼菓子の詰め合わせです。「スプリング パウンド」は桜・チェリー・かこの豆を混ぜ込んだ春色のパウンドケーキ。しっとり柔らかく、ほのかに和の香りを感じられます。毎年好評をいただいている「セルリアン スイート ボックス」は、人気の高いピンク色をご用意いたします。バレンタインデーのお返しだけでなく、オフィスへの手土産やお祝いごとのギフトにもおすすめのコレクションです。

【ホワイトデーコレクション 2020 商品概要】

- 予約期間：2020年2月15日（土）～3月13日（金）
- お渡し期間：2020年3月1日（日）～3月14日（土）
- 商品名・販売価格：【新作】「Art de Printemps」10,000円（10,800円） ※限定5個
「セルリアン スイート ボックス」4,000円（4,320円） ※限定30個
「スプリング アソート」1,600円（1,728円）
「スプリング パウンド」1,900円（2,052円）

■ 販売場所・時間：ペストリーショップ（LBF）11:00～21:00

■ ご予約・お問い合わせ：03-3476-3000（代表）ペストリーショップ（営業時間 10:00～21:00）

【ご予約は電話または公式ウェブサイトにて承ります。】URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/whiteday2020/59915/index.html>

（「Art de Printemps」は2/15（土）10:00より電話および店頭でのみご予約を承ります。）

※表示の料金は本体価格とし（ ）カッコ内は消費税8%を含んだ総額となります。 ※いずれの商品も個数限定となります。完売の際はご了承ください。

※写真はイメージです。 ※仕入れの状況により一部内容が変更となる可能性がございます。 ※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

◎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 企画・宣伝/西澤、川島、三浦、猪鼻、齋藤 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(オフィス直通)

取材窓口 齋藤 E-mail: s.saitoh@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ます。

■商品詳細



【新作】「Art de Printemps」 (アール ドゥ プランタン) 10,000 円 (10,800 円)

※限定 5 個 ※1 名さま 1 点まで、電話および店頭でのみご予約を承ります。

「第 8 回 ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2019」優勝時のレシピを再現したボンボンショコラ^{※2} 16 粒入り。

1 粒の中にオレンジ・和山椒・ほうじ茶の 3 つの味わいが表現されています。

器となっている、花々の開花をイメージしたアーティスティックな工芸菓子もすべてがチョコレート製です。

チョコレートの味わい、精巧な見た目の華やかさ、いずれをとってもその名にふさわしい

春の芸術 (Art de Printemps) です。



「スプリング アソート」 1,600 円 (1,728 円)

内容：(写真左より) パート ドゥ フリュイ、オランジェット、スプリング パウンド

マドレーヌ 2 種 (抹茶・レモン)、クランベリーフィナンシエ 計 6 種。

通年商品「セルリアン アソート」の春季限定バージョンです。人気の焼菓子のラインアップはその

ままに、味わいを春仕様にアレンジいたしました。パウンドケーキのスライスは今回からの新商品で

す。様々な味わいが入った詰め合わせは、オフィスやホームパーティーの手土産にもおススメです。



「スプリング パウンド」 1,900 円 (2,052 円)

桜のペースト、キルシュ漬チェリー、かのご豆を混ぜ込んで焼き上げたパウンドケーキ。

ホテル住所の地名を冠したパウンドケーキ「桜丘」の春仕様です。

しっとり柔らかい生地に、桜とかのご豆の風味が和のテイストを感じさせます。

表面はラズベリーのコンフィチュール^{※3}でコーティングし、かのご豆と桜風味のホワイトチョコレートを飾り付けました。お好きな厚さに切り分けて、皆さままでお楽しみください。



「セルリアン スイート ボックス」 4,000 円 (4,320 円)

ホワイトデー限定の「スイート ボックス」を、今年は人気の高いピンク色でご用意いたします。

春の草原を思わせるチョコレートボックスを開けるとバラのブーケをイメージした中蓋が現れ、その中にはカラフルなマカロンと恋心を表す「ハート」と「心の鍵」を表すチョコレートが現れる手の込んだ一品です。

・外蓋、中蓋をはじめ、デコレーションであしらった花や蝶、中蓋のバラの花もすべてチョコレート製

・マカロン 3 種類 (ピスタチオ、フランボワーズ、レモン)

・チョコレート 3 種 (ハート型：フランボワーズ 鍵：ホワイトチョコレート 緑色丸形：ベルガモット)

※1 第 8 回 ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2019 = ピュラトスジャパン株式会社が主催するパティシエ、ショコラティエに技術向上の機会を提供することを目的に柔軟な発想でチョコレートの新しいおいしさや技術、独創性、芸術性を表現するアワード。審査員長を務めるステファン・ルルー (ピュラトス本社、M.O.F.) をはじめ日本代表クラスのシェフによる味覚、技術、芸術性審査の上、各賞を決定。

※2 ボンボンショコラ (Bonbon Chocolat・仏語) = ガナッシュやプラリネなどをチョコレートでコーティングしたひと口サイズのチョコレート。

※3 コンフィチュール (Confiture・仏語) = 果実の砂糖漬け。ジャム。

以上

【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、スイーツやパンのほか、厚生労働大臣による「現代の名工」、仏共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」を受章の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。

