

報道関係各位

2013年6月24日

フランス No.1 パティシエ ローラン・ジャン 来日記念！歴代人気ケーキを取り揃え 「ローラン・ジャン スイーツフェア」開催決定！

2013年7月1日(月)～7月31日(水)ペストリーショップ・かるめら・坐忘にて

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：野々部孝司)では、フランスの名パティシエ“ローラン・ジャン”(現「ホテル・ル・ブリストル パリ」シェフパティシエ)の来日を記念し、2013年7月1日(月)～7月31日(水)の期間、ペストリーショップ・ガーデンキッチン「かるめら」・ガーデンラウンジ「坐忘」にて、歴代人気ケーキを勢揃いさせた「ローラン・ジャン スイーツフェア」を開催いたします。

当ホテルと2002年より技術提携を結んでいる“ローラン・ジャン”は、館内ペストリーショップやレストランのデザートメニューをプロデュースするほか、ホテルパティシエの技術継承、向上、育成にも貢献。「驚きと喜びを食卓に」を信条とするローラン・ジャンのスイーツは、高いクオリティーと、伝統的手法の中に新しく斬新なアイデアを盛り込んだ新感覚のスイーツとして高い支持を得ております。毎夏、彼の来日を心待ちにするリピーターも数多く、2011年には、「ザ・シェフ・トロフィ・ガラ」にて、「パティシエ・オブ・ザ・イヤー2011」を受賞するなど名実ともにフランスを代表するパティシエとなりました。

今夏、ローラン・ジャンの来日を記念し、「ペストリーショップ」においては、2002年より現在までの人気ランキングTOP10を元に、歴代人気ケーキをピックアップしたスイーツフェアを、「かるめら」「坐忘」では、同じくランキングTOP10セレクションの中から好きな2種とコーヒーまたは紅茶がお楽しみいただける「ケーキセット～DUO～Laurent Special」をご用意いたします。

ぜひこの機会に、ご家庭で、ホテルで、ローラン・ジャンの世界をご堪能ください。

開催概要を下記にまとめます。

※8月中旬「ペストリーショップ」リニューアル時には、ローラン・ジャンプロデュース新作ケーキ2013が登場いたします。

「ローラン・ジャン スイーツフェア」開催概要

- 企画名称：「ローラン・ジャン スイーツフェア」
- 期 日：2013年7月1日(月)～7月31日(水) ※各店舗共通
- 【ローラン・ジャン スイーツフェア at ペストリーショップ(LBF)】
- 営業時間：10:00～21:00
- 内 容：ローラン・ジャンプロデュースケーキの歴代人気ランキングTOP10をテイクアウト販売。「イゾセル」「パッションータ」など、お客さまより高い支持をいただいている人気のケーキをご家庭でお楽しみください。
- ご予約・お問い合わせ：ペストリーショップ 03-3476-3000(代表)
- 【ケーキセット～DUO～Laurent Special】
- 場 所：ガーデンキッチン「かるめら」、ガーデンラウンジ「坐忘」(いずれもLBF)
- 営業時間：かるめら06:30～24:00(23:00L.O.)、坐忘10:00～22:00(21:30L.O.)
- 内 容：ローラン・ジャンプロデュース歴代人気ランキングTOP10のセレクションの中から、ケーキ2種類とコーヒーまたは紅茶が選べるセット。
- 料 金：「かるめら」1名さま2,000円／「坐忘」1名さま2,200円。
- ご予約・お問い合わせ：03-3476-3431(かるめら)/03-3476-3439(坐忘)

添付資料①：ローラン・ジャン プロフィール

添付資料②：ローラン・ジャン プロデュースケーキ歴代人気ランキングTOP10

添付資料③：「ペストリーショップ」、ガーデンキッチン「かるめら」、ガーデンラウンジ「坐忘」概要



◎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 西澤 y.nishizawa@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。

※添付資料①

◆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 パリ」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。



※ 添付資料②

【ローラン・ジャンン プロデュースケーキ 歴代人気ランキング TOP 10】

第1位 イゾセル 680円

※ミルクチョコレートとレモンクリーム、ナッツのダクワーズの三層のケーキ。「イゾセル」は伝説で二等辺三角形の意。



①イゾセル

第2位 パッションータ 630円

※表面をココナッツとマンゴーであしらった甘酸っぱいケーキ。クリームブリュレのムースとパッションソースが見事に調和。



②パッションータ

第3位 アプリコティエ 630円

※キャラメル風味のアプリコットムースの中に杏仁とバニラをラム酒でソテーしたアプリコットを使用。食感の楽しいケーキ。



③アプリコティエ

第4位 プロヴァンス 630円

※アーモンドムースの中に、アプリコットジュレ、レーズン、アーモンドビスキュイが隠れた見た目も愛らしいケーキ。



④プロヴァンス

第5位 ココ・フランボワーズ 630円

※ココナッツの芳香、ライムの心地よい酸味、軽く滑らかな口どけの絶妙なハーモニーをお楽しみください。



⑤ココ・フランボワーズ

第6位 ラヴェンドゥ 630円

※ラヴェンダーアロマ香るムースに、アーモンドと黒糖のビスキークの食感が新鮮。トップには、桃のソテーをトッピング。



⑥ラヴェンドゥ

第7位 エクロジオン 630円

※ミルクのムースに花の香りのような貴重なトンカ豆を使用。ふんわり、やわらかな口当たりのケーキ。



⑦エクロジオン

第8位 パリ 630円

※口どけ滑らかなチョコムースとアクセントのライムジュレを、柔らかなチョコでコーティング。



⑧パリ

第9位 ミュール・ドゥ・ショコラ 630円

※高級ショコラ「マンジャリ」を使用した、本格派グランデセールをご家庭でも楽しめるようにとのローランよりの贈り物。



⑨ショコラ・ドゥ・ミュール

第10位 タルト・シトロン 630円

※爽やかなレモンの香りと愛らしいデコレーションが「ホテル・ル・ブリストル パリ」でも人気。



⑩タルト・シトロン

【パストリーショップ】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、ホテルメイドのスイーツやパン、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、徹底した品質管理の下、厳選した旬の素材を用いて毎日作り立ての商品をラインアップ。フランス No.1 パティシエ “ローラン・ジャン” プロデュースのスイーツもこちらでお求めいただけます。



8月下旬リニューアル予定！リニューアル記念の“ローラン・ジャン”プロデュース新作ケーキ、ホテルメイド新作パン、新作ギフトも登場予定です！

【ガーデンキッチン 「かるめら」】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3431 (直通)

営業時間 06:30~24:00 (23:00 L.O.) 席数 135席 定休日 無休

「おいしいものをいつでも気軽に」をテーマに、ホテルを訪れる多種多様なゲストをお迎えする「かるめら」。緑豊かな庭園を眺めながらゆったりと寛げる空間が魅力です。外国人ゲストをはじめ、ショッピングの合間に訪れる女性ゲスト、ビジネスの打ち合わせなどさまざまなシーンに対応できるよう、洋食、中華、和風、デザート類など幅広いメニューラインナップでお客様をお迎えしています。

※9月上旬リニューアル予定。



【ガーデン ラウンジ 「坐忘」】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3439 (直通)

営業時間 10:00~22:00 (21:30L.O.) 席数 77席 定休日 無休

～名前の由来～ “坐して忘れる” という茶道の言葉。日常を忘れ心をほぐして満ち足りた時間を過ごすという意味。ロビー正面に位置し庭園の緑を借景に、光溢れる吹き抜けのモダンな雰囲気のレストランでティータイムや打ち合わせの場所として最適な空間です。お飲物やデザートのラインナップも充実しており、季節にあったおすすめのお茶やオリジナルスイーツの提案も行っております。

