

報道関係各位

## 限定 30 個の新作スイーツや焼き菓子の期間限定ギフトセットがホワイトデーにあわせて登場 「ホワイトデースイーツコレクション 2014」 3月1日(土)より販売!

“大切なあの人の、驚く笑顔を見てみたい…” とっておきのギフトで心に残るホワイトデーを

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、「ホワイトデー スイーツ コレクション 2014」をペストリーショップにて発売いたします。販売期間は3月1日(土)～3月14日(金)で、事前のご予約は3月13日(木)まで受付をいたします。この度はさまざまなシチュエーションの返礼品としてご利用いただけますよう、ギフトセットを4種類ご用意いたしました。



「スイーツ・アンサンブル」イメージ



「Cerulean Sweet Box」

「**Cerulean Sweet Box**」(限定 30 個)は、当ホテルシェフパティシエ牧野太志プロデュースの2014年新作スイーツギフトです。花や蝶で飾られたボール型ケースを開けると、白バラがあしらわれた中蓋が現れ、その中にチョコレートやマカロンが入っている手の込んだ一品です。他にはないホワイトデーのギフトにおすすめです。

「**オリジナル“カルメ焼き”&マカロン**」は、和と洋の融合というホテルのコンセプトに基づいた斬新なギフトを、という発想から誕生しました。パティシエがフランス菓子の手法でお作りしたオリジナル“カルメ焼き”とマカロンのセットです。

「**ガトー・フランセ**」は、フランスの伝統焼き菓子ギフトセットです。ハート印がアクセントのブルトンヌをはじめ、紅茶のマドレーヌなどそれぞれ異なる食感、香り、味わいをお届けします。

「**スイーツ・アンサンブル**」は、「オリジナル“カルメ焼き”&マカロン」と「ガトー・フランセ」の両方をお楽しみいただけるギフトセットです。オフィスやご家族へのホワイトデーとしておすすめです。

### 「ホワイトデー スイーツ コレクション 2014」概要

■企画名称：ホワイトデー スイーツ コレクション 2014 4種

■販売期間：2014年3月1日(土)～3月14日(金) ※ご予約は3月13日(木)まで

■販売価格：

- |                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| 1. 「Cerulean Sweet Box」 限定 30 個 | 4,000 円 |
| 2. 「オリジナル“カルメ焼き”&マカロン」 6 個入り    | 1,500 円 |
| 3. 「ガトー・フランセ」 5 個入り             | 1,700 円 |
| 4. 「スイーツ・アンサンブル」                | 3,000 円 |

※料金はいずれも消費税 5%込み。各商品の詳細とシェフプロフィールは添付資料をご参照ください。

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

◎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 三浦 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](mailto: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 >

【各商品の詳細】

1. 【Cerulean Sweet Box】 限定 30 個 4,000 円



花や蝶で飾られたボール型ケースを開けると、白バラがあしらわれた中蓋が現れ、更にその中には4色のマカロン(ピスタチオ、フランボワーズ、レモン、オレンジ)が入っています。バラ風味のハート型チョコレート、“心の鍵”をイメージした鍵型チョコレートを添えて、あなたの心に飛び込ませて!という熱いメッセージが込められています。マカロン以外は全てチョコレートで作られ、丸ごと食べられるところも遊び心があり、他にはないホワイトデーのギフトにおすすめです。

2. 【オリジナル“カルメ焼き”&マカロン】 6個入り 1,500 円



“カルメ焼き”は当ホテルのレストラン、ガーデンキッチン「かるめら」の店名の由来でもあり、パティシエがフランス菓子の手法でお作りしたメレンゲ菓子です。マカロンは、春を感じる軽やかな風味(手前よりフランボワーズ、レモン、ピスタチオ)と、女性好みのシュガーカラーがポイントです。

3. 【ガトー・フランセ】 5個入り 1,700 円



向かって左から、ブルトンヌ、マカロン、フィナンシェ(ピーカンナッツ)、マドレーヌ、フィナンシェ(紅茶)

本物志向の女性向け、フランスの伝統焼き菓子ギフトセットです。

■ブルトンヌ

発酵バターとフルール・ド・セル(塩の精華)の上品な甘み。ハート印がアクセント。

■マカロン

塩キャラメル風味。ほろ苦さとほんのり塩味が好バランス。

■フィナンシェ(ピーカンナッツ)

しっとりとした食感とピーカンナッツの香りが交わる焼き菓子

■マドレーヌ

チョコレートのマドレーヌ。金箔を散らし、見た目も華やか。

■フィナンシェ(紅茶)

アールグレイの香りと茶葉の食感を楽しめる一品。

4. 【スイーツ・アンサンブル】 3,000 円



「オリジナル“カルメ焼き”&マカロン」と「ガトー・フランセ」を詰め合わせました。オフィスやご家族など皆さままで楽しく過ごすホワイトデーにぴったりの贈り物です。

【シェフプロフィール】

◆牧野 太志 Futoshi Makino (セルリアンタワー東急ホテル シェフパティシエ)

パリヤルクセンプルグの銘店にて修行後、2003年9月、当ホテルのシェフパティシエに就任。各レストランやラウンジ、宴会や結婚式で提供しているホテル内の全てのデザート部門のプロデュースを担っている。

2007年その技術と感性が認められ、「アンドレ・ルコント杯」にて優勝。様々なお客様が色々な目的で集まる「ホテルのパティシエ」にこだわり「お菓子作りが化学を学ぶように楽しい」と語り、季節感やオリジナリティを追求した斬新なスイーツを紹介している。

