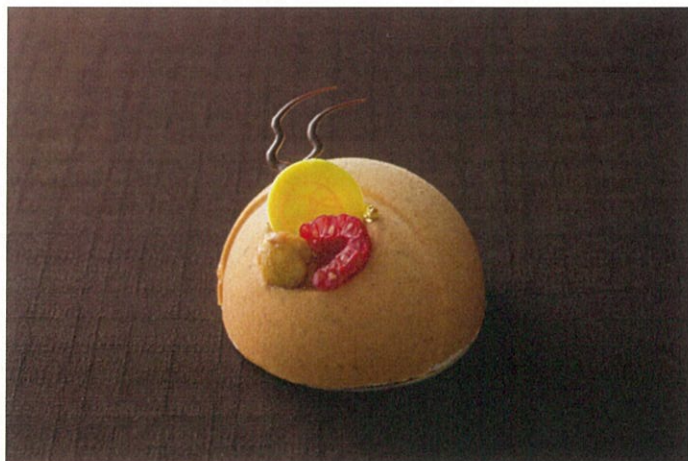


2014年8月29日

フランスを代表するパティシエ「ローラン・ジャン」プロデュース 2014 新作プティガトー(ケーキ)『ノアゼット プラリネ』 2014年9月1日(月)からペストリーショップにて発売開始!

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：野々部孝司)の「ペストリーショップ」(LBF)では、2013年秋にフランス共和国政府より“農事功労章—シュヴァリエ”を受章したフランスの有名パティシエ「ローラン・ジャン」プロデュースの新作ケーキ「ノアゼット プラリネ」を、2014年9月1日(月)より1個 699円(消費税込)にて販売いたします。またこちらのケーキは、ガーデンラウンジ「坐忘」(1セット1,831円。消費税・サービス料込)、ガーデンキッチン「かるめら」(1セット1,544円。消費税・サービス料込)にて、ケーキセットとしてお楽しみいただけます。



パリの老舗ホテル、「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエである「ローラン・ジャン」は、2002年より当ホテルと技術提携を結び、館内のペストリーショップやレストラン、イベントのデザートメニュープロデュースのほか、ホテルパティシエへの技術継承、向上、育成を行っています。「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。ジャン氏自身も日々研鑽を重ね、フランスでは数々の賞に輝き、現在世界中から注目を浴びているパティシエとなっております。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」を、2013年にはフランス共和国政府より「農事功労章—シュヴァリエ」を受章。

セルリアンタワー東急ホテルへは、毎年夏に来訪し新作を伝授。ホテルパティシエへの技術継承、意見交換を経て、新作プティガトー(ケーキ)として発売しております。日本でローラン・ジャンのスイーツを口にできるのはセルリアンタワー東急ホテルのみ、とあり、毎年その新作を楽しみにお待ちくださっているお客さまも多数いらっしゃいます。

企画詳細を下記にとりまとめましたのでご参照ください。

◎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 山野 t.yamano@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。

ローラン・ジャン プロデュース 2014 新作ケーキ「ノアゼット プラリネ」販売概要

■期 日

2014年9月1日(月)～11月30日(日)

■場所・料金・時間

<テイクアウト>

「ペストリーショップ」(LBF) 699円(消費税込) 10:00～21:00

<イートイン「ローラン・ジャン ケーキセット」※コーヒーor紅茶付>

ガーデンラウンジ「坐忘」(LBF) 1,831円(消費税・サービス料込) 10:00～22:00 (21:30 L.O.)

ガーデンキッチン「かるめら」(LBF) 1,544円 (消費税・サービス料込) 11:00～22:00 (21:30 L.O.)

■お問い合わせ:

・ペストリーショップ 03-3476-3000 (代)

・ガーデンラウンジ「坐忘」 03-3476-3439 (直)

・ガーデンキッチン「かるめら」 03-3476-3431 (直)

URL: <http://www.ceruleantower-hotel.com/>



「ノアゼット プラリネ」

ヘーゼルナッツとバタークリームで、フランボワーズの果実とジュレを包み込み、濃厚ながら口当たりのすっきりとした味わいが魅力。

ヘーゼルナッツの香ばしい香りと、クリーミーな口当たり、フルーツの酸味、キャラメリゼしたナッツの食感がひとつのケーキの中に凝縮されており、一口ごとにさまざまな食感と驚きを感じることができるケーキです。シンプルなデザインから、“想像を裏切るような”ローラン・ジャンの真髓が詰まったケーキとなっております。

◆ローラン・ジャン 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」を歴任してきたフランスを代表する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「フォーヴォール・サントノーレ通り」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つ星に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ぶ。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、年に1度の来日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」にて「パティシエ・オブ・ザ・イヤー」を受賞。2013年、「農事功労章—シュヴァリエ」を受章。

