

この夏、贅沢スイーツが登場！

真珠のようなケーキ「Perle Pêche(ペルル ペシュ)」

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：佐藤友康）は、7月13日（月）から8月31日（月）まで、コーヒーハウス「モンマルトル」ベーカリーショップにて旬の“桃”をまるごと使用した贅沢スイーツ「Perle Pêche（ペルル ペシュ）」を販売いたします。



【Perle Pêche(ペルル ペシュ) 概要】

シェフパティシエ 原富彦がこの夏お贈りするケーキは、瑞々しい“桃”をまるごと使用した見た目も美しいサイズケーキです。“桃”は種をくり抜き、チーズムースとルバーブのコンフィチュールを入れました。

チーズムースとルバーブの酸味と甘味が、瑞々しい“桃”と絶妙なマリアーージュです。土台となるパイ生地にもカットした“桃”を入れてご用意。ちょっと贅沢な気分になる、贈り物にも最適なこの季節限定のケーキです。

*ルバーブとは…

鮮やかな赤色をした野菜で、コンポートやお菓子に使われる欧米ではよく使用されている人気の食材です。

販売期間：7月13日（月）～8月31日（月）まで

料金：¥2,000

*表示金額には税金が含まれております

シェフパティシエ 原富彦

1963年生まれ。1983年レストランでキャリアをスタートし、1991年名古屋東急ホテルへ入社。1995年シェフパティシエ就任。また数々のコンテストで優秀な成績を収める。2014年には平成26年度愛知県優秀技能者表彰受賞。



【コーヒーハウス「モンマルトル」ベーカリーショップ】

営業時間：パン販売 10：00～21：00

ケーキ販売 11：00～23：30

料金：パン ¥150～

ケーキ ¥490～

ご予約・お問い合わせ：052-251-3795（直通）



この記事に関するお問い合わせはマーケティング 三宅・高橋・伊藤 までお願いいたします。

TEL. 052-251-2411 FAX. 052-251-4968 <http://www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp>