

2020年9月23日

コロナ禍のおうちハロウィンを彩るスイーツが登場！ 「ハロウィン&オータム スイーツ コレクション 2020」

2020年10月1日(木)より販売開始

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：八木進午）のペストリーショップ（LBF）では、2020年10月1日（木）より、「ハロウィン&オータム スイーツ コレクション 2020」を販売いたします。2020年の新作「シャノワール」「マロンパウンド」を含む全6種類のラインアップです。料金はピースケーキ 580円（626円）～/ホールケーキ 2,400円（2,592円）～/パウンドケーキ 2,000円（2,160円）にてご用意いたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/halloweensweets2020/68217/index.html>

コロナ禍で様々な季節行事の自粛が続く中、おうちで楽しめる季節感あふれるテイクアウトスイーツでハロウィンシーズンや秋の旬を感じていただけるよう、ピースケーキ3種、ホールケーキ2種、パウンドケーキ1種の全6種類のラインアップをご用意いたします。本年は、魔女のつかいと言われる黒猫を模したケーキ「シャノワール(Chat noir: 仏語で黒猫の意)」と、大ぶりな和栗を贅沢に使用した「マロンパウンド」が新登場。そのほか、毎年ご好評をいただいている、紫芋やかぼちゃを使ったプリンやケーキをとり揃えました。秋の味覚をふんだんに使用したスイーツで、心躍るハロウィンシーズンや深まる秋に甘いひとときをお過ごしください。

【販売概要】

- 企画名称 「ハロウィン&オータム スイーツ コレクション 2020」
- 販売期間 2020年10月1日（木）～10月31日（土）
- 場所 ペストリーショップ（LBF）
- 時間 10:00～20:00
- 料金 「シャノワール」1個 690円（745円）【2020年新作】
「かぼちゃのプリン」1個 580円（626円）
「紫芋のガトー」1個 630円（680円）
「タルトポティロン」ホール1台 2,400円（2,592円）
「マロンパウンド」1本 2,000円（2,160円）【2020年新作】
「マロンロール」1本 3,000円（3,240円）
- お問い合わせ ペストリーショップ（LBF）03-3476-3000（代表）

※表示の料金は本体価格とし、カッコ（ ）内はテイクアウト商品につき消費税8%を含む総額表示となります。

※最新の営業情報はホテル公式HPをご確認ください。

※写真はイメージです。

◎ 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／太田、川島、三浦、猪鼻、齋藤

TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通) 取材窓口 齋藤 E-mail: s.saitoh@tokyuhotels.co.jp

【商品内容】

★2020 年新作★ 「シャノワール」 Chat Noir 690 円 (745 円)



魔女のつかいと言われる黒猫の形をしたケーキの中には、キャラメルムースとショウガのコンフィ入り。気まぐれな猫のように、キャラメルの甘さの中にショウガの風味がほんのりと感じられる味わいです。艶々としたチョコレートのコーティングが怪しく光ります。

「かぼちゃのプリン」 Pudding au Potiron 580 円 (626 円)



かぼちゃのピューレをプリンにし、ほろ苦いキャラメルのジュレとソースをあしらいました。シナモンクリームが濃厚なかぼちゃの甘さにアクセントを加え、チョコレートでかたどったクモの巣がハロウィンムードを演出します。

「紫芋のガトー」 Gâteau Patate douce Violette 630 円 (680 円)



栗の入ったカスタードクリームやカシスのコンフィチュール、チョコとヘーゼルナッツのサクサクとした層が織りなすケーキ。コクのある風味豊かな風味の紫芋のバタークリームにチョコレートの三日月をあしらいました。

「タルトポティロン」 Tarte au Potiron 2,400 円 (2,592 円)



しっとりとした食感に仕上げた生地にかぼちゃのピューレを重ね、刻んだアプリコットをブラウンシュガー、バニラ、バターでソテーし中に入れました。ユーモラスな表情のジャック・オー・ランタンがご家族で楽しむおうちハロウィンに彩りを加えます。直径：12cm (事前予約制にて15cmも対応可能。)

★2020 年新作★ 「マロンパウンド」 2,000 円(2,160 円)



大ぶりな和栗がゴロゴロと縦一列に入った秋の味覚あふれるパウンドケーキ。生地にも栗を練りこみ、しっとりとした食感のなかにもアクセントが感じられます。上部中央にあしらったクルミの香ばしさが秋らしい風味を添えます。おうちで楽しむだけでなく、手土産としても最適な一品です。

「マロンロール」 3,000 円 (3,240 円)



しっとりとしたスポンジ生地で和栗のシロップ漬けと和三盆を加えた豆乳クリームを柔らかく巻き上げ、外側一面はモンブランのようにマロンクリームで仕上げました。中央にあしらった丹波の黒豆と金箔がどこか和の雰囲気も感じさせます。

【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 10:00~20:00 定休日 無休

※最新の営業情報はホテル公式HPをご確認ください。

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、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、旬の素材を用いた商品をラインアップ。



<感染症の拡大防止に向けた取り組みについて>

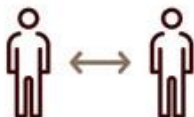
新型コロナウイルス感染症対策の基本方針に基づき、東急ホテルズではお客さまや従業員の安全・安心な環境を守るための対策に日々取り組んでおります。

東急ホテルズ公式 Web サイト「新しい生活様式への対応について」 <https://www.tokyuhotels.co.jp/information/61913/>

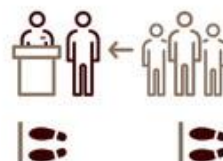
お客さまへのお願い



お客さま同士の不安解消のため
マスク着用にご協力ください



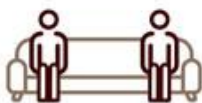
ソーシャルディスタンスにご協力ください



フロント・レジはできる限り代表者の方1名で、
間隔をあけてお並びください



エレベーター内・エスカレーターは
間隔をあけてご利用ください



ソファは間隔をあけてご利用ください



お会計はトレイでの受け渡しに
ご協力ください

ホテルの取り組み



館内の換気を徹底しております



飛沫防止シートを
設置しています



従業員はマスク・フェイスシールドなどを
着用しています



お客さまへ手指の消毒を
お願いしています



お客さまが直接手を触れる箇所を
1日に数回消毒用アルコール等による
拭き上げを実施しています



従業員の毎日の体調管理を
徹底しています



従業員の手洗い、うがいを
徹底しています



チェックイン時には、検温を実施しております
場合によっては健康状態・前滞在先の
確認をさせていただきます



レストランでは、
お席の間隔をあけて
ご案内をしています