

2021年9月27日

おうちクリスマスを彩るラグジュアリーなホテルメイドのクリスマスケーキ&シュトーレン全6品
「クリスマスケーキ & シュトーレン 2021」予約受付開始
2021年10月1日(金)より

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、2021年のクリスマスケーキ・シュトーレンの予約受付を10月1日(金)より開始いたします。クリスマスケーキ5種類とシュトーレンの全6種類を販売。お渡し期間は、シュトーレンが12月1日(水)より、クリスマスケーキは12月16日(木)より、それぞれ12月25日(土)まで承ります。



詳細はこちら: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/christmascake2021/80435/index.html>

セルリアンタワー東急ホテルでは、コロナ禍で迎える2度目のクリスマスはおうちクリスマスが主流となることを想定し、パティシエの技が光るケーキにシックな新作1種を追加し、クリスマスの食卓を彩るクリスマスケーキとシュトーレンを全6種のラインアップにてご用意いたします。新作「フォレ ノワール」(5,200円)は、フランス語で「黒い森」を意味し、さくらんぼとキルシュにチョコレートを合わせた濃厚な大人向けのチョコレートケーキです。昨年ご好評をいただき、早くに完売となったトナカイをモチーフとした「プティ レンヌ」(7,500円)はケーキの味わいが新たになって再登場。毎年好評でクリスマスシーズンには欠かせないシュトーレンも、年を越したばかりの頃からドライフルーツをブランデーに漬け込み、丹精を込めて仕込みました。

ホテルならではのクオリティと味わいがおうちで過ごすクリスマスをグレードアップする「クリスマスケーキ & シュトーレン 2021」は、今年も密を避けスムーズにお渡しできる事前ご予約制にて承ります。

※別紙に「クリスマスケーキ & シュトーレン 2021」の販売概要と商品詳細をまとめます。

※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 齋藤 さやか E-mail: s.saitoh@tokyuhotels.co.jp

TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

【販売概要】

- 企画名称 「クリスマスケーキ&シュトーレン 2021」
- 商品名・金額 【クリスマスケーキ】
 - ①「プティ レンヌ」 7,500 円
 - ②「フォレ ノワール」 5,200 円
 - ③「ブッシュ ド ノエル 2021」 6,000 円
 - ④「アルモニー」 5,400 円
 - ⑤「ガトー ド ノエル 2021」 4,900 円【シュトーレン】 2,950 円
- 販売場所 ペストリーショップ (LBF)
- 予約期間 2021 年 10 月 1 日 (金) ~12 月 15 日 (水)
- お渡し期間 クリスマスケーキ …2021 年 12 月 16 日 (木) ~12 月 25 日 (土)
シュトーレン …2021 年 12 月 1 日 (水) ~12 月 25 日 (土)
- 予約方法 電話、FAX またはインターネットにて TEL : 03-3476-3000 (代表) FAX : 03-3476-3482
インターネット予約 10 月 1 日 (金) より受付
- 備 考 ※いずれの商品も数量限定となりますので、完売の際はご了承ください。
※表示の料金はテイクアウト商品につき、消費税 8%を含んだ総額表示となります。
※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。
※社会情勢の変動により、営業内容に変更が生じる可能性があります。予めご了承ください。
- お問い合わせ TEL : 03-3476-3000 (代表) ペストリーショップ (LBF) 10:00~20:00
URL : <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/christmascake2021/80435/index.html>

【商品詳細】



【プティ レヌ】Petit Renne 7,500 円

【チョコレート製トナカイ】 直径 12cm×高さ 24cm

【ケーキ】 直径 9cm×高さ 4cm

トナカイをモチーフにしたケーキがご好評につき今年も登場いたします。

チョコレート製のトナカイの蓋を開けると、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が入っています。ケーキの下には、アーモンドをローストし、キャラメリゼしたものにチョコレートをコーティングしたアマンドショコラが入っており、2種類の味わいをお楽しみいただけます。



【フォレ ノワール】Fôret Noire 5,200 円

直径 12cm×高さ 8cm

フランス語で「黒い森」を意味する「フォレ ノワール」は、キルシュがたっぷりとしみ込んだアメリカンチェリーのコンポートとチョコレートを合わせ黒い森をイメージしたケーキです。チョコレートは、ダークでありながらフルーティーな酸味が特徴のマンジャリと、バニラの香り高いジヴァアラクテを使用し2層のムースに仕上げました。その名のとおり、シックな色合いと濃厚な風味で赤ワインとのマリージュを楽しんでいただけます。



【ブッシュドノエル 2021】Bûche de Noël 2021 6,000 円

長さ 16cm×幅 7cm×高さ 8cm

フランスのクリスマスでは定番の薪を模したケーキ。ナッツの女王とも言われるピスタチオのムースの中に、イチゴのムースとジャムを層にし、底には薄焼きのクッキーをフレーク状にしたものにピスタチオとチョコレートを合わせたものが食感のアクセントに入っています。イチゴの酸味とピスタチオの薫りを楽しめるムースケーキです。



【アルモニー】Harmonie 5,400 円

直径 15cm×高さ 4cm

フランボワーズムースの中はチョコレートムース、フランボワーズジャム、アーモンドの風味豊かな生地を層にしました。表面はクリスマスカラーの赤いフランボワーズのグラサージュで美しい光沢を出しました。程よい酸味と優しい甘さのフランボワーズは大人にもお子さまにもお召し上がりいただきやすく家族で囲むおうちクリスマスにおすすめです。鈴の音が奏でる楽しいクリスマスハーモニーをイメージしました。



【ガトー ド ノエル 2021】Gâteau de Noël 2021 4,900 円

直径 15cm×高さ 7cm

当ホテルクリスマスケーキの定番を本年は素材にさらにこだわってご用意いたします。クリームは乳脂肪 47%の生クリームを使用しコクがありながらも軽い口当たりに、スポンジ生地には口溶けがよくきめ細かく仕上がる薄力粉を厳選し、イチゴの上品な甘さと華やかな香りを引き立てるよう仕上げました。中の層は 2 段で贅沢に、またピンク色のイチゴクリームでかわいらしく仕上げました。王道かつシンプルなケーキだからこそ光る、ホテルならではのクオリティをご堪能ください。

【シュトーレン】Stollen 2,950 円

長さ 17cm×幅 11.5cm×高さ 7.5cm

4 週間前より薄く切り分けて楽しみながらクリスマスを待ち望むという、ドイツの伝統菓子であるシュトーレン。ドライフルーツを香り高いブランデーに漬け込み、クリスマスの時期に風味が高まるよう丁寧に準備しました。薄く切ってそのまま召し上がっても、紅茶や洋酒と合わせても相性よくお楽しみいただけます。



【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ウェブサイトをご確認ください。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>

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しております。



【館内衛生強化について】

新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>