

2022年2月14日

季節限定

華やぐ春スイーツで思いを伝えるホワイトデー  
「ホワイトデー コレクション 2022」  
2022年2月15日(火)10:00より予約受付開始

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）では、2022年3月1日（火）～3月14日（月）までの期間、全3種のホワイトデーギフトをペストリーショップ（LBF）にて販売いたします。予約受付は2022年2月15日（火）より開始いたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/whiteday2022/85432/index.html>

「ホワイトデーコレクション 2022」は、毎年ご好評をいただいている「セルリアン スイート ボックス」をはじめ、春らしい風味を味わえる期間限定のスイーツギフトコレクションです。春爛漫な雰囲気を楽しめる「セルリアン スイート ボックス」は、「愛情」の花言葉をもつ深紅のバラがブーケのようにあしらわれており、普段はなかなか伝えられない相手への気持ちを密やかに告げるスイーツです。中には可愛いマカロンやボンボンショコラと、心の扉を開く鍵をモチーフにしたチョコレートが入っています。「スプリング アソート」は、定番商品「セルリアン アソート」の春季限定仕様です。贅沢なバターの香りとほのかな塩味がマッチするガレット プルトンヌやホロホロとした食感が楽しいプールド ネージュなど、様々な味わいが楽しめるアソートに仕上げました。口の中にふんわりと桜の香りが広がる「スプリング パウンド」は、しっとりとした食感と上品な甘さで春の訪れを感じられる一品です。ホテルらしい上質さの中にパティシエの技術を感じられるスイーツは大切な方への思いを伝えるギフトとして最適です。

【「ホワイトデー コレクション 2022」概要】

予約期間：2022年2月15日（火）10:00～3月13日（日）

販売期間：2022年3月1日（火）～3月14日（月）

販売店舗：ペストリーショップ（LBF）11:00～20:00

商品名・価格：セルリアン スイート ボックス 5,200円 ※30個限定

スプリング アソート 1,900円、スプリング パウンド 2,160円

ご予約・お問い合わせ：Tel. 03-3476-3000（ペストリーショップ 10:00～20:00）

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/whiteday2022/85432/index.html>

※個数限定となります。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。

※写真はイメージです。仕入れの状況により商品内容の一部が変更となる可能性があります。

※政府および東京都からの要請等により、営業時間が変更となる可能性があります。最新の営業状況はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

◎ 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 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769

取材窓口 齋藤 さやか E-mail: s.saitoh@tokyuhotels.co.jp

## 【商品詳細】

### ◆セルリアン スイート ボックス (30 個限定) 5,200 円

「愛情」の花言葉をもつ深紅のバラがブーケのようにあしらわれており、普段はなかなか伝えられない相手への気持ちを密やかに告げるスイーツです。中には可愛いマカロンやボンボンショコラと、心の扉を開く鍵をモチーフにしたチョコレートが入っています。受け取った方が思わず笑顔になるようなキュートで情熱的なギフトです。

- ・マカロン 3 種類 (ゆず、オレンジ、ピスタチオ)
- ・チョコレート 3 種類 (ハート型：フランボワーズ 鍵：ホワイトチョコレート 丸形：フリーズ)



### ◆スプリング アソート 1,900 円

定番商品「セルリアン アソート」の春季限定仕様です。贅沢なバターの香りとほのかな塩味がマッチするガレット ブルトンヌやホロホロとした食感が楽しいブルド ネージュなど、様々な味わいが楽しめる焼菓子の詰め合わせです。

・内容：

- ① ショコラ パウンド ②ガレット ブルトンヌ
- ③ブルド ネージュ ④ピスタチオ フィナンシエ
- ⑤マドレーヌ シトロン ⑥スプリング パウンドの計 6 種類。



### ◆スプリング パウンド 2,160 円

口の中にふんわりと桜の風味が香り、春の訪れを感じられるパウンドケーキです。生地には桜のペーストを練り込み、焼き上がりにシロップを打ちしっとりとした口当たり仕上げました。ホワイトチョコレートのコーティングに桜の塩漬をあしらいました。



## 【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>