

ハロウィンを彩る限定スイーツが登場！ 「ハロウィンスイーツ コレクション 2023」

2023年10月1日(日)～10月31日(火)期間限定

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 武井 隆）はパストリーショップ（LBF）にて、2023年10月1日（日）より、「ハロウィンスイーツ コレクション 2023」を販売いたします。また、テイクアウトのほか、ガーデンラウンジ「坐忘」、ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）ではイートインでもお楽しみいただけます。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/107290/index.html>

今年はキュートな一つ目おばけの「紫芋のモンブラン」や「ジョリ ファントム」、国産のかぼちゃペーストをたっぷり使った「かぼちゃプリン」の計3種をご用意しました。「紫芋のモンブラン」はあっさりとした甘みの紫芋クリームに濃厚なバニラムースなどを組み合わせ、飽きの来ない味わいに。「ジョリ ファントム」は、甘酸っぱいフランボワーズソースやレアチーズをメレンゲで包んだかわいらしいケーキです。国産かぼちゃのペーストをたっぷり使用した「かぼちゃのプリン」は、歯ごたえのあるクランブルチョコレートやくるみなどを添えて食感にアクセントを加えました。

テイクアウトはもちろん、枯山水の日本庭園「閑坐庭」（かんざてい）を望むガーデンラウンジ「坐忘」や、9月にリニューアルオープンしたばかりのガーデンキッチン「かるめら」でイートインも可能です。深まる秋を感じながら、心躍るハロウィンシーズンをお楽しみください。

【「ハロウィンスイーツ コレクション 2023」テイクアウト販売概要】

- 販売期間 2023年10月1日（日）～10月31日（火）
- 場所 パストリーショップ（LBF）
- 時間 10:00～21:00
- 料金 「紫芋のモンブラン」720円
「ジョリ ファントム」720円
「かぼちゃのプリン」720円

■ご予約・お問い合わせ パストリーショップ 03-3476-3000（代表）

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

【「ハロウィンスイーツ コレクション 2023」イートイン概要】

- 販売期間 2023年10月1日（日）～10月31日（火）
- 場所・時間・料金
 - ①ガーデンラウンジ「坐忘」（LBF）
 - ・10:00～22:00（21:30 L.O.）
 - ・ケーキ単品 850円 / ケーキセット 2,200円
 - ②ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）

・10:00～23:00 (22:00 L.O.)
・ケーキ単品 850 円 / ケーキセット 2,040 円

■お問い合わせ「坐忘」TEL.03-3476-3439/「かるめら」TEL.03-3476-3431
※両店舗とも、ケーキ単品、ケーキセットでのお席のご予約は承っておりません。

■店舗 URL

「坐忘」<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/zabou/index.html>

「かるめら」<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/index.html>

※表示の料金は、テイクアウト商品は消費税 8%を含む総額表示となります。イートインの商品は、サービス料 15%・消費税 10%を含む総額表示となります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予めホテルスタッフにお申しつけください。

※売り切れとなる場合がございますのでご了承ください。 ※写真はイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ&リゾート 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 斎藤

E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX : 03-3476-3769 (オフィス直通)

【商品詳細】

「紫芋のモンブラン」720 円 (テイクアウト料金)



ハロウィンらしいモンスターの形をした紫芋のモンブラン。

さっぱりとした甘みの紫芋クリームの中に、濃厚なバニラムースとほろ苦いキャラメルソースが隠れています。土台部分のチョコレートがナッシュが良いアクセントになっています。

マカロンなどに使われるイタリアンメレンゲの中に、レアチーズと果肉入りのフランボワーズソースを仕込んだ、さっぱりとした味わいのチーズケーキを可愛らしいモンスターに見立てました。全体的に軽い口当たりで食べやすく仕上げました。

「ジヨリ ファントム」720 円 (テイクアウト料金)



「かぼちゃのプリン」 720 円（テイクアウト料金）



国産かぼちゃのペーストと牛乳、生クリームを使用したリッチな味わいのプリンです。食感のアクセントにほろ苦いクランブルチョコレートやクルミ、アーモンドを散らし、最後に香りの良いシナモンクリームを絞りました。ちよっと大人の贅沢プリンをお楽しみください。

【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 10:00～21:00

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います。

公式ウェブサイト

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



ガーデンラウンジ【坐忘】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3439

営業時間 10:00～22:00（21:30 L.O.）

ロビー正面に位置し、庭園「閑坐庭」の緑を借景に光あふれる吹き抜けのモダンな雰囲気、ティータイムや打合せの場所として最適です。お飲み物やデザートラインアップが充実し、季節に合ったおすすめのお茶やオリジナルスイーツの提案もおこなっています。

公式ウェブサイト

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



ガーデンキッチン【かるめら】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3431

営業時間 10:00～23:00（22:00 L.O.）

2023年9月9日リニューアルオープン。「美味しいものをいつでも気軽に」をテーマに、ホテルを訪れる多様なゲストをお迎えするオールデイダイニング。緑豊かな庭園を眺めながらゆったりと寛げる空間が魅力です。メニューは洋食、中華、和風、デザート類など幅広くご用意。気軽なランチからビジネスまで、様々なシーンでご利用ください。

公式ウェブサイト

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



以上