

2024年9月25日

Press Release

報道関係各位



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
セルリアンタワー東急ホテル
〒150-8512 東京都渋谷区桜丘町26-1

ハロウィンシーズ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 2024」

2024年10月1日(火)～10月31日(木)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）では、パストリーショップ（LBF）にて、2024年10月1日（火）より、「ハロウィンスイーツ コレクション 2024」を販売いたします。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。



ホテル公式ウェブサイトはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/121465/index.html>

今年はキュートなおばけの「紫芋のモンブラン」や「タルト ファントム」、国産かぼちゃのペーストにキャラメルクリームを合わせた「かぼちゃのプリン」の計3種をご用意しました。「紫芋のモンブラン」は、マロンクリームを加えて風味豊かに仕上げた特製の紫芋クリームに、カシスジャムやガトーショコラなどを組み合わせ、飽きの来ない味わいに。「タルト ファントム」は爽やかなオレンジジャムを忍ばせた香り高いアールグレイのムースを、牛乳と生クリームのゼリーで包みおばけに見立てたケーキです。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、なめらかなキャラメルクリームと組み合わせて濃厚に仕上げました。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、隣接するガーデンキッチン「かるめら」での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 2024」テイクアウト販売概要】

- 販売期間 2024年10月1日（火）～10月31日（木）
- 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」780円
「タルト 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 2024」イートイン概要】

- 販売期間 2024年10月1日（火）～10月31日（木）

■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.)
 - ・ケーキセット 2,050 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。

■公式ウェブサイト

「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」 780 円 (テイクアウト料金)

ハロウィンシーズンにぴったりの、一つ目おばけのモンブランです。さっぱりとした甘みの紫芋クリームにマロンクリームとバターを合わせ、風味豊かに仕上げました。中には甘酸っぱいカシスジャムやなめらかな生クリーム、土台にはビターテイストのガトーショコラを合わせることで、全体の調和を取りつつ飽きの来ない味わいに。

「タルト ファントム」 720 円 (テイクアウト料金)

香り高いアールグレイのムースをメインに、中には紅茶と相性の良い手作りのオレンジジャムや和栗のシロップ煮を忍ばせました。香ばしいタルト生地やアーモンドクリームと相まって、食べ応えのある一品になっています。牛乳と生クリームで作った薄いゼリーを被せてキュートなファントム (おばけ) に仕上げました。





「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をたっぷり使用した、濃厚でなめらかなプリンとキャラメルクリームを組み合わせました。中に忍ばせたキャラメルジュレ、ザクザクのチョコレートクッキー、アーモンドスライスを一緒に食べることで様々な食感をお楽しみいただけます。ちょっと贅沢な大人のプリンです。

【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 10:00～21:00

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

<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

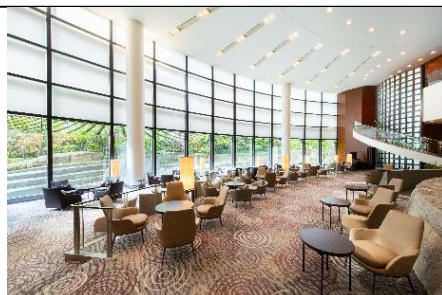
営業時間 10:00～22:00（21:30 L.O.）

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

<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

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

