

2024年9月30日

Press Release

報道関係各位



東急ホテルズ&リゾーツ
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

ラグジュアリーなホテルメイドクリスマスケーキ&シュトーレン全5種 「クリスマスケーキ & シュトーレン 2024」予約受付開始 2024年10月1日(火)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 武井 隆)では、パストリーショップ(LBF)にて、2024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(火)より開始いたします。今年はクリスマスケーキ4種類とシュトーレンの全5種類をラインアップ。お渡し期間は、シュトーレンが12月1日(日)より、クリスマスケーキは12月20日(金)より、それぞれ12月25日(水)まで承ります。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/121522/index.html>

セルリアンタワー東急ホテルのパストリー&ベーカリーチームが丁寧に作り上げる、上質なクリスマスケーキコレクション。毎年ご好評を得ている「プティレンヌ」は、トナカイを模したチョコレート製ボックスの中にミニケーキなどのお楽しみを仕込んだ、遊び心と夢のあるユニークなケーキです。そのほか、瑞々しいフルーツを贅沢に散りばめたタルト風ケーキ「デリス ド ノエル」、フレッシュないちごと濃厚な生クリームをたっぷり使用したクリスマスの定番「ガトー ド ノエル」、口どけの良いチョコレートムースとほどよい酸味のブラックベリーを組み合わせた「ブッシュ ド ノエル」の計4種類のケーキをご用意いたしました。また、ホリデーシーズンに欠かせないシュトーレンは、年を越した頃から数か月をかけてドライフルーツをブランデーなどに漬け込み、丹精込めて仕上げました。

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させる「クリスマスケーキ & シュトーレン 2024」。大切な方との夢のあるひとときをお楽しみください。

【クリスマスケーキ & シュトーレン 2024 販売概要】

- 予約期間 2024年10月1日(火)～12月18日(水)
- お渡し期間
クリスマスケーキ ……2024年12月20日(金)～12月25日(水)
シュトーレン ……2024年12月1日(日)～12月25日(水)
- お渡し可能時間 11:00～20:00
- 取扱い店舗 パストリーショップ(LBF)
- 商品名・金額
【クリスマスケーキ】
①「プティレンヌ」 9,000円(15台・WEB予約限定)
②「デリス ド ノエル」 7,000円
③「ガトー ド ノエル」 6,500円
④「ブッシュ ド ノエル」 5,900円
【シュトーレン】 3,500円
- 予約・精算 ご来店、お電話、インターネットにてご予約を承ります。すべて事前精算となります。詳細は下記 URL をご確認ください。
※「プティレンヌ」はインターネット予約のみとなります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/121522/index.html>

■ 備 考

- ※いずれの商品も数量限定となります。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。
- ※仕入れの都合により、一部内容が変更になる可能性がございます。
- ※事前のご入金が確認できなかった場合、ご予約は自動キャンセルとさせていただきますのでご了承ください。
- ※写真はイメージです。

■お問い合わせ TEL : 03-3476-3000 (代表) ペストリーショップ (LBF) 11:00~20:00

◎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】



【プチ レンヌ】Petit Renne 9,000 円

15 台限定

〔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。

チョコレート製ボックスの蓋を開けると、中からなめらかなチョコレートのムースケーキが現われます。上質なクーベルチュールチョコレート^{※1}を使用した濃厚なムースの中に、爽やかなライムのパルフェ^{※2} やフランボワーズを閉じ込めました。ケーキの下にはサンタクロースからのプレゼントも……。それは蓋を開けてのお楽しみ。星空を駆けるトナカイがモチーフの、遊び心と夢のあるユニークなケーキです。

※1「総カカオ分 35%以上」などの国際規格がある製菓用チョコレート

※2 主に生クリームや卵黄などを原料としたなめらかなお菓子



【デリス ド ノエル】Délices de Noël 7,000 円

直径 15cm×高さ 6cm

国産いちご、フランボワーズ、マンゴー、ブルーベリー、キウイなどのフレッシュフルーツが贅沢に乗った、見た目にも鮮やかなケーキです。ベースはマダガスカル産のバニラビーンズを使ったなめらかなババロアと香ばしいビスキュイ。フレッシュなフルーツの美味しさが際立つよう、あえてシンプルに仕上げました。聖なる夜に、キリッと冷えたシャンパンと一緒に味わうのもおすすめです。



【ガトー ド ノエル】Gâteaux de Noël 6,500 円

直径 15cm×高さ 7cm

クリスマスの定番、たっぷりのイチゴと上質な生クリームを使ったスタンダードなケーキです。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丁寧に仕上げました。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。



【ブッシュ ド ノエル】Bûche de Noël 5,900 円

長さ 17cm×幅 8cm×高さ 5.5cm

ほどよい甘みと苦味のチョコレートムースの中に、甘酸っぱいブラックベリーのジャムやガナッシュを組み合わせました。外側を覆うチョコレートのバタークリームにはしっかりと甘味を加えることで、メリハリの効いた飽きの来ない味わいに仕上げています。食感のアクセントとして土台には香ばしいフィアンティーヌ^{※3}を施しました。

※3 クレープ生地を薄く焼いて細かく砕いたもの



【シュトーレン】Stollen 3,500 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、シュトーレン。中身のドライフルーツには自家製オレンジピールや、毎年クリスマスが終わると翌年に向けて仕込み始めるレーズンなどがたっぷり使用されています。薄く切ってそのまま召し上がったたり、紅茶や洋酒と合わせたり、味わい方は様々。時間の経過と共に少しずつ変化する風味や食感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）

電話受付 11:00～20:00 無休

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。

公式ウェブサイト

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



以上