

渋谷 セルリアンタワー東急ホテルで楽しむ 3 種の新作スイーツ 「ハロウィンスイーツ コレクション 2025」が登場

2025 年 9 月 16 日（火）から販売開始

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 吉岡 慎一）では、ペストリーショップ（LBF）にて、2025 年 9 月 16 日（火）より、「ハロウィンスイーツ コレクション 2025」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/133410/index.html>

今年はキュートなモンスターの「紫芋のモンブラン」、ザクザククッキーの食感が楽しい「かぼちゃのプリン」、洋梨とキャラメル二層仕立ての「キャラメルポワール」の計 3 種をご用意しました。「紫芋のモンブラン」は、紫芋クリームの中に栗をふんだんに使ったカスタードが隠れており、紫芋ダマンドを敷いたタルトと相性抜群です。「かぼちゃのプリン」はザクザククッキーの下にかぼちゃのペーストと一口サイズの焼きかぼちゃがたっぷり入った濃厚でなめらかなプリンです。黒ネコの塩キャラメルマカロンが可愛いアクセントの「キャラメルポワール」は、上層の洋梨リキュールを使ったムースと下層のキャラメルムースを一緒に食べると、芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

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 2025」テイクアウト販売概要】

■販売期間 2025 年 9 月 16 日（火）～10 月 31 日（金）

■場 所 ペストリーショップ（LBF）

■時 間 10:00～21:00

■料 金 「紫芋のモンブラン」 780 円
「かぼちゃのプリン」 720 円
「キャラメルポワール」 720 円

■ご予約・お問い合わせ ペストリーショップ 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 2025」イトイン概要】

■販売期間 2025 年 9 月 16 日（火）～10 月 31 日（金）

■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）
・11:00～23:00（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

セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 上野、西澤

E-mail: c.ueno@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魔女帽子を被ったモンスターのモンブラン。さっぱりとした甘みの紫芋クリームにバターを合わせ、風味豊かに仕上げました。中には栗をたっぷりと使用したカスタードクリーム、土台は紫芋のダイヤモンドを敷いたタルトを使用し、和素材を活かした秋の味覚をご堪能いただけるケーキです。

「かぼちゃのプリン」720 円（テイクアウト料金）

ザクザク食感のクッキーで墓地をイメージしたユニークなプリン。濃厚でなめらかなかぼちゃプリンの中には、かぼちゃペーストと一口サイズの焼きかぼちゃがたっぷりと。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。



「キャラメルボワール」720 円（テイクアウト料金）

黒ネコの塩キャラメルマカロンがトレードマークの二層仕立てケーキです。上には洋梨のリキュールを使ったムースに白ワインでコンポートしたフレッシュな洋梨、下にはキャラメルムースの二層を一緒に味わうと、芳醇で奥深いハーモニーが口いっぱい広がります。

【店舗概要】

「ペストリーショップ」(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、名誉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) 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) お問い合わせ 03-3476-3431

営業時間 11:00～23:00 (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

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



【セルリアンタワー東急ホテル 概要】

2001年5月開業。渋谷駅から徒歩5分に位置する、ゲストの様々なご要望にお応えできるオールラウンドなホテルです。モダンスタイルの中に和の趣が感じられ、美しい眺望を臨む客室と多用途な宴会場、多彩なジャンルのレストランやバーを有し、日本のホテルならではの温かなおもてなしで皆様をお迎えいたします。日本の伝統と流行、ENTERTAINMENTが交差するSHIBUYAで、四季折々の文化や歳時記に触れることで感じる心の豊かさを「SHIBUYA LUXURY」として表現するプロジェクトを2024年より始動しています。

所在地：東京都渋谷区桜丘町 26-1

アクセス：渋谷駅より徒歩5分

開業日：2001年5月24日

建物概要：地上40階 地下4階

営業施設：客室403室（収容人数806名）宴会場11 レストラン&バー11

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/index.html>



以上