

渋谷で楽しむ秋の味覚。セルリアンタワー東急ホテルより、遊び心あふれる「安納芋」、「栗」、「かぼちゃ」を使用した「ハロウィンスイーツコレクション 2026」が登場

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、2026 年 9 月 16 日（水）より、「ハロウィンスイーツコレクション 2026」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）でのイトインや、宿泊プラ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/144350/index.html>

秋の味覚を取り入れたハロウィン限定スイーツ 3 種を販売します。

かぼちゃのkokとキャラメルのはろ苦さを合わせた「ポティロン」、渋皮栗と安納芋を味わう「ロールノワール」、甘さ控えめのコーヒームースにヘーゼルナッツを忍ばせた「トワル」。それぞれ素材の味わいを生かし、ハロウィンらしい遊び心のあるデザインに仕上げました。

贈り物や手土産にはもちろん、ハロウィンのひとときを彩るスイーツとしてもおすすめです。

秋の味覚が彩る、心ときめくハロウィ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 2026」テイクアウト販売概要】

■販売期間 2026 年 9 月 16 日（水）～10 月 31 日（土）

■場 所 ペストリーショップ（LBF）

■時 間 10:00～21:00

■料 金 「ポティロン」、「ロールノワール」、「トワル」 各 900 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 2026」イトイン概要】

■販売期間 2026 年 9 月 16 日（水）～10 月 31 日（土）

■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。

【商品詳細】



「ポティロン」 900 円（テイクアウト料金）

ポティロンはフランス語で“かぼちゃ”。かぼちゃの豊かなコクを閉じ込めたなめらかなムースに、香ばしいキャラメルガナッシュを忍ばせました。その上にはチョコレートの帽子を被せ魔女のような装いに。ひと口ごとに広がるかぼちゃとキャラメルの贅沢なハーモニーをご堪能ください。

「ロールノワール」 900 円（テイクアウト料金）

竹炭パウダーで仕上げた黒いスポンジ生地で、和三盆糖を使ったやさしい甘さのクリームと渋皮栗を包み込んだロールケーキ。仕上げには、安納芋の濃厚な甘みを生かしたペーストをたっぷり。黒と黄金色のコントラストも美しい、栗と安納芋を楽しむ秋ならではのスイーツをご堪能ください。



「トフル」 900 円（テイクアウト料金）

ヘーゼルナッツがゴロっと入った香り高いコーヒームースの外側をチョコレートでコーティング。フランス語で「布」や「織物」、そして「蜘蛛の巣」を意味する「トフル」にちなみ、ゴールドに輝く蜘蛛のチョコレートを飾って仕上げました。
異なる味わいと食感が織りなす、上品で大人の味わいをお楽しみください。

【泊まって味わう！ハロウィンスイーツ付き宿泊プランも販売】

【Halloween Night 2026】パティシエ特製ハロウィンスイーツ&選べるドリンク付

- 販売期間 2026 年 10 月 1 日（木）～10 月 31 日（土）のご宿泊
- プラン内容 1 室につき、以下の内容をルームサービスにて提供します
 - ・ハロウィンスイーツ 3 種 1 セット
 - ・オリジナルハロウィンカクテル または スパークリングワイン 2 杯
- 部屋タイプ ①セルリアンフロア（素泊り）1 名 48,040 円～
②エグゼクティブフロア（朝食付き）1 名 53,732 円～
- ご予約 URL ①<https://ourl.jp/fafvG> ②<https://ourl.jp/9dBhN>

※本プランのご予約は前日 14:00 まで。※サービス料・消費税込・東京都宿泊税別。



セルリアンフロア スーペリアツイン



オリジナルハロウィンカクテル イメージ

【店舗概要】

「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

創意あふれるパストリー・ベーカリーシェフたちが心をこめて作り上げた、四季折々のスイーツ、パン、焼菓子などを取り揃え、ロビー階のショーケースに彩りよく並べました。お気軽にお立ち寄りください。

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.)

移ろう四季の光に満ちた庭園「閑坐庭」を望む、吹き抜けのラウンジ。コーヒーや紅茶の豊富なラインナップに加え、デザートやアルコールも充実。さまざまなシーンで心地よくご利用いただけます。

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.)

特製のホテルカレー、ソースにこだわった海老フライ、本場仕込みの焼き立てピッツァなど、ジャンルを超えた多彩なメニューをご用意。陽光差し込む店内で、朝はシェフが目の前で焼き上げる卵料理をお楽しみいただけます。一日を通して好きなタイミングでご利用いただけるオールデイ・ダイニング。明るい笑顔のスタッフがお待ちしております。

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渋谷で数少ないラグジュアリーホテルです。モダンスタイルの中に和の趣が感じられ、美しい眺望を楽しめる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さま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、季節の移ろい、四季折々の文化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388室（収容人数776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>



◎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、曹

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