

2016年8月25日

フランス NO.1 パティシエ ローラン・ジャンがプロデュースしたパリ発信のスイーツ

## 「2種類の新作ケーキ」新発売！

ペストリーショップ(LBF)にて、2016年9月1日(木)より販売開始

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明）では、技術提携をしているパティシエ、ローラン・ジャン（「ホテル・ル・ブリストル パリ」シェフパティシエ）がプロデュースした、2016年の新作ケーキ2種類【「アプリコ レ ダマンド」1個 648円（消費税込）】と【「ココ ダグリューム」1個 658円（消費税込）】を、2016年9月1日（木）よりペストリーショップ（LBF）にて販売開始いたします。



写真左：ローラン・ジャン 写真右奥：「アプリコ レ ダマンド」 写真右手前：「ココ ダグリューム」 ※写真はすべてイメージです。  
詳しくはこちら：<https://www.ceruleantower-hotel.com/>

パリの老舗ホテル、「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエである「ローラン・ジャン」は、2002年より当ホテルと技術提携を結び、館内のペストリーショップやレストラン、イベントのデザートメニュープロデュースのほか、ホテルパティシエの指導育成を行い、技術継承にも貢献しています。セルリアンタワー東急ホテルへは、例年夏に来訪し新作ケーキ及びクリスマスケーキを伝授。ローラン・ジャンのパリ発信のスイーツをお召し上がりいただけるのは、日本ではセルリアンタワー東急ホテルのみとなっております。

2016年の新作は、さっぱりとした味わいが楽しめるケーキの登場です。「アプリコ レ ダマンド」は、アーモンドミルクムースがベースになっており、甘い香りと滑らかな口当たりが特徴です。アクセントのアプリコットの酸味が、ムースの甘みとのバランスを取り、味に深みを出した仕上がりになっています。「ココ ダグリューム」は、さっぱりとしたココナッツのムースに、グレープフルーツを閉じ込め、さわやかな味わいに仕立てました。ホワイトチョコレートのグラサージュ\*で表面をつややかに見せ、グレープフルーツの果実とココナッツのメレンゲを飾り付けました。ハウインのホームパーティーのおもたせとしてもおすすめです。また、こちらのケーキは、ガーデンラウンジ「坐忘」（1セット1,841円。消費税・サービス料込）、ガーデンキッチン「かるめら」（1セット1,580円。消費税・サービス料込）にて、ケーキセットとして店内でもお楽しみいただけます。

\*グラサージュ・・・菓子の表面にチョコレートやソースなどを流しかけてコーティングする調理法。

### ◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報／西澤、川島、三浦、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 上野 [y.ueno@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.ueno@tokyuhotels.co.jp) URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com/>

セルリアンタワー東急ホテルは ISO14001 認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

## 2016年 新作ケーキ2種類 販売概要

### 【ケーキ詳細】

■商品名：「アブリコレ ダマンド」1個 648円（消費税込）

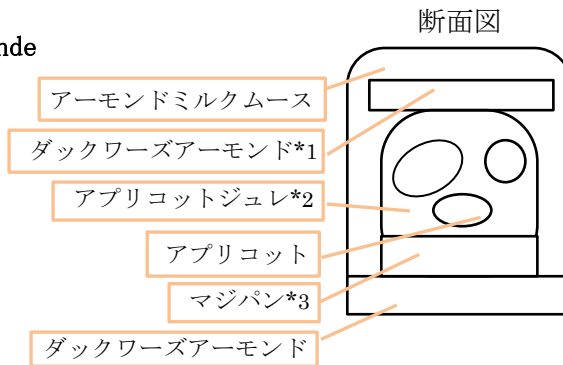
「ココ ダグリューム」1個 658円（消費税込）

■期 日： 2016年9月1日（木）より販売開始

■内 容：

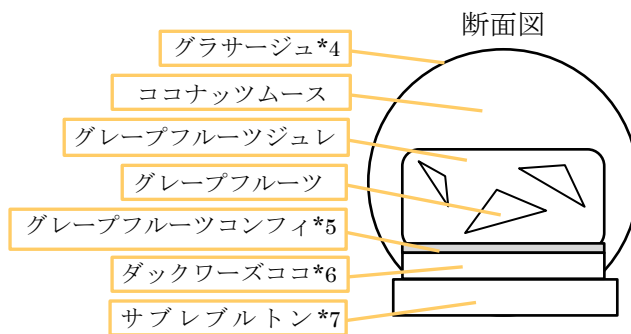
#### 「アブリコレ ダマンド」Abricot lait damande

アーモンドミルクムースの中に、ダックワーズアーモンドの生地やアブリコットのジュレを閉じ込めました。アーモンドミルクムースの甘さとアブリコットの酸味とのバランスが取れた味わいが特徴です。



#### 「ココ ダグリューム」Coco dagrumes

グレープフルーツのジュレをココナッツムースで包み込み、底にサブレブルトンを敷きました。ココナッツのさっぱりとした甘さとグレープフルーツのさわやかな酸味にサブレブルトンのサクサクした食感が楽しめるケーキです。



\*1 ダックワーズアーモンド・・・泡立てた卵白に粉末アーモンドを混ぜた生地の上に、砕いたアーモンドをのせて焼いたもの。

\*2 ジュレ・・・果実のピューレなどにゼラチンを加え、ゼリー状にしたもの。製菓では少しやわらかめに仕上げたもの。

\*3 マジパン・・・砂糖とアーモンドを挽いてペースト状にしたもの。

\*4 グラサージュ・・・菓子の表面にチョコレートやソースなどを流しかけてコーティングする調理法。

\*5 コンフィ・・・果物をまるごと、または切ってから砂糖漬けにしたもの。

\*6 ダックワーズココ・・・泡立てた卵白にココナッツパウダーを混ぜて焼いたもの。

\*7 サブレブルトン・・・フランスブルターニュ地方の伝統的な塩味のきいたサブレ生地。

これまでのローラン・ジャンン 作品の一例



### 【テイクアウトスイーツ概要】

場所：ペストリーショップ (LBF)

時間：10:00～21:00

料金：「アブリコレ ダマンド」1個 648円（消費税込）

「ココ ダグリューム」1個 658円（消費税込）

お問い合わせ：ペストリーショップ 03-3476-3000（代）

URL：<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/shop/>



## 【イートイン「ローラン・ジャンン プロデュース ケーキセット」概要】

### ■ガーデンラウンジ「坐忘（ざぼう）」(LBF)

くつろぎのティータイムをご提案する「坐忘」にてローラン・ジャンンのケーキをお楽しみください。

時間：10:00～22:00 (21:30 L.O.)

金額：1,841円 (消費税・サービス料込)

飲物：コーヒー、紅茶、ハーブティ、中国茶より1杯。

※ホットコーヒー、ホットカフェラテ、  
ホットカプチーノはおかわり自由です。

お問い合わせ：ガーデンラウンジ「坐忘」 03-3476-3439 (直)

URL：<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/zabou/>



### ■ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)

ランチタイム後のデザートや、ティータイムにご利用いただけるケーキセットです。

時間：1,580円 (消費税・サービス料込)

金額：11:00～22:00 (21:30 L.O.)

飲物：コーヒーまたは紅茶より1杯。

お問い合わせ：ガーデンキッチン「かるめら」 03-3476-3431 (直)

URL：<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/>



※写真はすべてイメージです。

### 【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 定休日 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、品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインアップ。  
“ローラン・ジャンン”プロデュースのスイーツもこちらでお求めいただけます。



### 【ガーデンラウンジ「坐忘」】LBF お問い合わせ 03-3476-3439 (直通)

営業時間 10:00～22:00 (21:30L.O.) 席数 88席 定休日 無休

～名前の由来～“坐して忘れる”という茶道の言葉。日常を忘れ、心をほぐして満ち足りた時間を過ごすという意味。ガーデンラウンジ「坐忘」はロビー正面に位置し庭園の緑を借景に、光溢れる吹き抜けのモダンな雰囲気のラウンジでティータイムや打ち合わせの場所として最適な空間です。お飲物やデザート  
のラインアップも充実しており、季節にあったおすすめのお茶やパティシエが提案するスイーツもお楽しみいただいております。



### 【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 (直通)

営業時間 6:30～24:00 (23:00 L.O.) 席数 135席 定休日 無休

「おい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種多様なゲストをお迎える「かるめら」。  
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。外国人ゲストをはじめ、ショッピングの合間に訪れる女性ゲスト、ビジネスの打ち合わせなどさまざまなシーンに対応できるよう洋食、中華、和風、デザート類など幅広いメニューラインアップでお客さまをお迎えしています。



## 【ローラン・ジャンン プロフィール】

### ◆ローラン・ジャンン LAURENT JEANNIN

「ホテル・ル・ブリストル パリ」シェフパティシエ

「フォション」「オテル・ド・クリヨン」

「フォーシーズンズホテル・ジョルジュサンク」を歴任してきたパリを代表するパティシエのひとり。

現在はパラスに格付けされている「ホテル・ル・ブリストル パリ」にてデザート部門を一手にプロデュース。「ミシュランガイドフランス 2009」で同ホテルが3つ星へ昇格したことに貢献する。

セルリアンタワー東急ホテルとは2002年より技術提携を結び、1年に1度の来日の度にパリのデザートを東京に発信し続けており、その機会を楽しみにしているファンも多い。自身の技術と感性を伝えることで、日本とフランスの若手パティシエの育成にも努めている。

2011年、フランスで開催された「ザ・シェフ・トロフィ・ガラ 2011」

にて「パティシエ・オブ・ザ・イヤー」を受賞。

2013年、フランス共和国政府より「農事功労章—シュヴァリエ」受章。

2016年、「フランスシェフパティシエ」受賞。

著書に『PATISSERIES AU FIL DU JOUR』

(SOLAR社2013年10月発行 共著 Jary Emmanuelle/Garnier Virginie)

もある。

※「ホテル・ル・ブリストル パリ」は「パラス」(フランス観光開発機構及び観光庁が認定する5つ星より上の最高級ランク)に格付けされているパリでも屈指の老舗ホテルです。

