

2016年9月27日

ロマンティックな聖なる夜に パリと日本のクリスマスケーキが語るストーリー

「クリスマスケーキ & シュトーレン 2016」

2016年10月1日(土)より予約受付開始

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「ホテル・ル・ブリストル パリ」シェフパティシエ、「ローラン・ジャンン」と、当ホテルのシェフパティシエ「牧野太志」がプロデュースするクリスマスケーキ、ベーカリーシェフ「三沢徳明」がプロデュースするシュトーレンの予約受注を、2016年10月1日（土）より開始いたします。ローラン・ジャンンの「デリス・ド・ノエル 2016」は1台6,000円、シェフパティシエ牧野太志の「ヴォヤージュ・ド・ノエル 2016」は1台4,800円、「プリンセス・ノエル 2016」は1台10,000円（数量限定）、ベーカリーシェフ三沢徳明の「シュトーレン 2016」は1本2,800円にて販売をいたします。



※写真はイメージです。詳細はこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/event/xmas2016/cake.html>

「デリス・ド・ノエル 2016」は、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・ジャンン」がプロデュースしたクリスマスケーキです。ローラン・ジャンンは、数々の賞を受賞し、2016年には「フランスシェフパティシエ 2016」を受賞した、名実ともにフランスを代表するパティシエです。氷の世界をイメージし、飴でつららを表現したパリ発信のクリスマスケーキをお楽しみください。

「ヴォヤージュ・ド・ノエル 2016」と「プリンセス・ノエル 2016」（数量限定）は、ホテルシェフパティシエ「牧野太志」が考案した作品です。「ヴォヤージュ・ド・ノエル 2016」は、赤いそりに乗ったスノーマンが「夢と希望」を乗せて皆さまのもとへ旅をする、というストーリーが込められています。「プリンセス・ノエル 2016」は、シンデレラの物語をケーキで表現しており、12時を過ぎてしまった時計とガラスの靴をモチーフにいたしました。

「シュトーレン 2016」は、ベーカリーシェフ「三沢徳明」がひとつひとつ丁寧に焼き上げる、ドイツの伝統的な焼き菓子です。ドイツではこのお菓子をクリスマスの4週間前から薄く切り分けてクリスマスを待ち望むという慣習があります。ご家族だけでなく、ご友人同士のクリスマスパーティーのおもたせにもおすすめです。

◎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 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。

クリスマスケーキ&シュトーレン 2016 販売概要

- 商品名 ①ローラン・ジャンプロデュース「デリス・ド・ノエル 2016」
②牧野太志プロデュース「ヴォヤージュ・ド・ノエル 2016」
③牧野太志プロデュース「プリンセス・ノエル 2016」 ※数量限定
④三沢徳明プロデュース「シュトーレン 2016」
- 販売価格 ①デリス・ド・ノエル 2016 6,000円 長さ25cm×奥行6.5cm×高さ6.5cm
②ヴォヤージュ・ド・ノエル 2016 4,800円 [ショコラ製ソリ]長さ21cm×奥行12cm×高さ13cm
[ムースケーキ] 長さ15cm×奥行8cm×高さ6cm
③プリンセス・ノエル 2016 10,000円 [ショコラ製たまご] 直径12.5cm×高さ18.5cm
[ムースケーキ] 直径9cm×高さ4.5cm
④シュトーレン 2016 2,800円 長さ17cm×奥行11.5cm×高さ7.5cm

※料金はいずれも消費税込。

- 販売場所 ペストリーショップ (LBF)
- 予約期間 2016年10月1日(土)～12月15日(木)まで受付
- お渡し日 「デリス・ド・ノエル 2016」、「ヴォヤージュ・ド・ノエル 2016」、「プリンセス・ノエル 2016」
2016年12月16日(金)～12月25日(日)
「シュトーレン 2016」
2016年12月1日(木)～12月25日(日)
- 予約方法 電話、FAX またはインターネットにて
TEL:03-3476-3000 (代) FAX:03-3476-3769
URL: <https://www.ceruleantower-hotel.com/event/xmas2016/cake.html>
- 備考 いずれの商品も数量限定となりますので、品切れの際はご了承ください。

「クリスマスケーキ&シュトーレン 2016」商品概要

【デリス・ド・ノエル 2016】 Délice de Noël 2016 6,000円

雪国の世界をイメージした真っ白なケーキに、雪解け水がつららになる様子を餡で表現したクリスマスケーキ。アーモンドミルクのムースの中には、ダックワーズアーモンドやアプリコットのジュレを入れました。アーモンドの甘い香りとアプリコットの酸味がアクセント。上質な味わいのケーキで、大人のクリスマスをお過ごしください。



【ヴォヤージュ・ド・ノエル 2016】 Voyage de Noël 2016 4,800円

ミックスベリーゼリーとピスタチオのムースを包み込んだチョコレートムースに、たくさんのイチゴとベリーをデコレーションしました。クリスマスカラーの赤いソリはブラックチョコレートでできているので、全てお召し上がりいただけます。スノーマンが「夢と希望」を乗せて、皆さまのもとへ楽しいひとときをお届けにまいります。



【プリンセス・ノエル 2016】 Princess Noël 2016 10,000 円

シンデレラの物語をケーキで表現した、数量限定のクリスマスケーキ。
12時を過ぎてしまった時計のついたたまご型のボックスを開けると、
魔法が解けても残ったガラスの靴が現れる仕組みになっています。
ミックスベリーゼリーのムースとピスタチオのムースを包み込んだ
チョコレートムースケーキとともに、
クリスマスの魔法にかけられてみませんか。



【シュトーレン 2016】 Stollen 2016 2,800 円

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であるシュトーレン。ドライフルーツとクルミを
香り高いお酒に漬け込み、クリスマスの時期に風味が高まるよう
丁寧に準備いたしました。薄く切ってそのまま召し上がっても、
紅茶や洋酒、チーズと合わせても相性が良いのが魅力です。



シェフのプロフィール紹介

◆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」を歴任してきたフランスを代表するパティシエのひとり。
現在は高級ブティックが軒を連ねるパリ「フォーヴォール・サントノーレ通り」
に建つ老舗ホテル「ホテル・ル・ブリストル パリ」にてデザート部門を一手に
プロデュースしている。

「ミシュランガイド フランス 2009」にてブリストルが3つ星に昇格したことに
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ぶ。
来日の度にパリの最新デザートを東京に発信し続けており、年に1度の来日を
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年にフランスで開催
された「ザ・シェフ・トロフィ・ガラ」にて「パティシエ・オブ・ザ・イヤー」
を受賞。

2013年、「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 2016」受賞。



◆牧野 太志 Futoshi MAKINO セルリアンタワー東急ホテル シェフパティシエ

パリやルクセンブルクの銘店にて修行後、2003年9月、当ホテルのシェフパティシエに就任。

各レストランやラウンジ、宴会や結婚披露宴で提供しているホテル内の全てのデザート部門を担っている。

2007年、その技術と感性が認められ、「アンドレ・ルコント杯」にて優勝。

さまざまなお客さまが色々な目的で集まる「ホテルのパティシエ」であることにこだわり、「お菓子作りが化学を学ぶように楽しい」と語る。

季節感やオリジナリティを追求した斬新なスイーツを紹介している。



◆三沢 徳明 Noriaki MISAWA セルリアンタワー東急ホテル ベーカージェフ

東京の製菓学校を卒業し、ブーランジェ（パン職人）を志し、製パンの世界に入る。

卒業後はベーカリー店での勤務後、2001年セルリアンタワー東急ホテル入社。

フランスでの修行を経てベーカージェフに就任。北海道出身で、故郷の広大な大地と自然に育まれた自由で大胆な感性が日々のパン作りのベースとなっている。

「パンは生きているもの。毎日素材そのものと対話しながら捏ねて、成型してベストなタイミングで焼き上げることを意識しています。生きている物だからこそ毎日同じパンでも焼きあがりに変化がでます。納得できるものだけ、店頭にお出ししております」とこだわりを語る。

作り上げるパンは活き活きとしていて食べた人が幸せになるあたたかさ、ファンも多数。



【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”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。

