

2017年3月16日

桜と抹茶の風味豊かなホテルオリジナルの焼き菓子を、ペストリーショップにて販売開始！

「桜丘-SAKURAGAOKA-」

地元、渋谷・桜丘町への感謝を込め、地名にちなんだ新作パウンドケーキ

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、エグゼクティブ ペストリー シェフ 牧野太志がプロデュースしたパウンドケーキ「桜丘-SAKURAGAOKA-」（価格：2,000円）を「ペストリーショップ」（LBF）にて販売いたしております。



詳細はこちら https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/shop/#sakuragaoka_panWP

※写真はイメージです。

「桜丘-SAKURAGAOKA-」は、エグゼクティブ ペストリー シェフ 牧野太志が考案した、桜と抹茶を使った和テイストのパウンドケーキです。商品名は、セルリアンタワー東急ホテルが建つ渋谷「桜丘町」に由来します。地元への深い愛情と感謝の気持ち、またこれからの渋谷の発展をともに支え成長していきたいという思いから、桜が一番美しく花開くこの時期に発売するに至りました。地元「桜丘町」をテーマにした通年商品として、桜丘町の象徴である桜並木の情景を焼き菓子に込めました。太い幹のようにしっかりと焼き上げたパウンドケーキの上には、花が舞う春の景色を、桜の花びらをあしらった砂糖がけで表現。切り分けた瞬間、中からは木々に芽吹いていく美しい葉をイメージした抹茶のケーキが現れます。抹茶の生地は、桜の葉と塩漬けの桜を細かく刻んだものと、大納言やかこの豆などを混ぜ込み焼き上げました。上品な甘さと塩味のハーモニー、しっとりとした食感をお楽しみいただけます。ホームパーティーや手土産としてもおすすめのパウンドケーキを、お好みの厚さに切り分けてお召し上がりください。

◎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、藤井、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。

「桜丘-SAKURAGAOKA-」商品概要

- 商品名 桜丘-SAKURAGAOKA-
- 販売価格 2,000 円 ※1 日数量限定
- 販売場所・時間 ペストリーショップ (LBF) 10:00～21:00
- ご予約・お問い合わせ TEL : 03-3476-3000 (代) ペストリーショップ (10:00～21:00)
URL : https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/shop/#sakuragaoka_panWP

※表示の料金には、消費税 8%が含まれております。

※写真はイメージです。

◆牧野 太志 Futoshi MAKINO セルリアンタワー東急ホテル エグゼクティブ ペストリー シェフ

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。



【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。

