

2017年9月29日

新作の焼菓子も仲間入り！撮って可愛い！食べて美味しい！華やかなハロウィンスイーツ

「ハロウィン スイーツ コレクション 2017」

イトインでもテイクアウトでも！2017年10月1日(日)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）のペストリーショップ（LBF）では、2017年10月1日（日）より、ハロウィンスイーツを販売開始いたします。2017年新作「ハロウィン クグロフ」1個1,000円、「紫芋のモンブラン」1個583円、「タルト ポティロン（ピース）」1個583円、「かぼちゃのプリン」1個594円、「タルト ポティロン（ホール）」2,057円、「イズセル（ホール）」2,057円の全5種類を、ペストリーショップ（LBF）にて発売いたします（全商品消費税込）。



公式 WEB サイトはこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/shop/>

※写真はイメージです。

当ホテルでは、年々日本に定着しつつあるハロウィンをより楽しく身近に感じていただきたい、という想いを込め全5種類のテイクアウトスイーツをご用意いたしました。今年は、マロン風味のパウンドケーキ「ハロウィン クグロフ」が初登場。「ケーキだけでなく、お手ごろな価格の焼菓子があったら嬉しい」というお客さまの声をもとに、新作として販売するにいたしました。そのほか、毎年ご好評をいただいている、紫芋やかぼちゃを使ったケーキや、ペストリーショップで高い人気がある、フランスナンバーワンパティシエであった“故ローラン・ジャン”シェフプロデュースのケーキをハロウィンバージョンに仕上げた「イズセル」をラインアップ。ご家族やご友人同士のお集まりやホームパーティーのおもたせにも最適です。また、ハロウィンスイーツのピースケーキ3種類（紫芋のモンブラン、タルトポティロン、かぼちゃのプリン）は、ガーデンラウンジ「坐忘」で1セット1,710円、ガーデンキッチン「かるめら」で1セット1,425円にて、ケーキセットとして店内でもお楽しみいただけるほか、今年は「坐忘」にて、ハロウィンスイーツとスパークリングワインをお楽しみいただける「ハロウィン DUO ケーキプラン」をイトインスタイルでご用意いたしました（いずれも消費税・サービス料込）。渋谷でスイーツとともに過ごす、優雅な“大人のハロウィン”をお楽しみください。

※別紙に「ハロウィン スイーツ コレクション 2017」の販売概要と商品詳細をまとめます。

◎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、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。

「ハロウィン スイーツ コレクション 2017」販売概要

- 企画名称： ハロウィン スイーツ コレクション 2017
- 販売期間： 2017年10月1日（日）～10月31日（火）
- 場 所： ペストリーショップ（LBF）
- 時 間： 10：00～21：00
- 金 額： 「ハロウィン クグロフ」※2017年新作 1個 1,000円
「紫芋のモンブラン」 1個 583円
「タルト ポティロン（ピース）」 1個 583円
「かぼちゃのプリン」 1個 594円
「イズセル（ホール）」 1台 2,057円
「タルト ポティロン（ホール）」 1台 2,057円

※表示の料金には、消費税8%が含まれております。

- お問い合わせ：ペストリーショップ（LBF）03-3476-3000（代表）

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

「ハロウィン スイーツ コレクション 2017」商品詳細

■内 容

2017年新作「ハロウィン クグロフ」 Halloween Kouglof 1個 1,000円

刻んだ栗を入れ、クグロフ型で焼き上げたマロン風味のパウンドケーキ。
チョコレートをかけ、クッキーやナッツを飾り付けて
ハロウィンの楽しさを表現しました。



「紫芋のモンブラン」 Purple Yam Mont Blanc 1個 583円

カスタードクリームやカシスのジュレ*1、ライスクリスピーを入れて
ミルクチョコレートを層にしたケーキ。紫芋のバタークリームと、
チョコレートでできたおばけやかぼちゃを飾りつけ、楽しい雰囲気仕上げました。



「タルト ポティロン」 Tarte au Potiron ピース 1個 583円／ホール 1台 2,057円

【ピース】アーモンドクリームにかぼちゃのピューレを入れ焼き上げたタルト生地に、
シナモンのアクセントを加えた生クリームやかぼちゃのペーストを入れ、
かぼちゃのクリームで包み込みました。かぼちゃの風味を存分にお楽しみください。



ピース

【ホール】バターやかぼちゃのピューレを入れ、しっとりとした食感に仕上げた生地に、
シナモンのアクセントを加えた生クリームやかぼちゃのペーストを入れ、
かぼちゃのクリームで包み込みました。ホームパーティーにもおすすめの
ホールサイズをご用意いたしました。



ホール

「かぼちゃのプリン」 Pumpkin Pudding 1個 594円

かぼちゃを丁寧に裏ごしして、口当たりなめらかなプリンに仕上げました。
プリンの上には生クリームを搾り、ハロウィンの飾り付けをしました。
濃厚なテイストが魅力です。



「イズセル」 Isocèle ホール 1 台 2,057 円

ミルクチョコレートの甘さと酸味のあるレモンクリーム、サクサクとした食感がアクセントのヘーゼルナッツのダックワーズを層にしたケーキです。怪しげなお城をチョコレートで飾り付け、ハロウィン仕様にしました。



イトイン「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」にてハロウィンケーキとスパークリングワインをお楽しみください。

ハロウィン DUO ケーキプラン

時間：15:00～22:00 (21:30 L.O.)

金額：2,500 円 ※表示の料金には、サービス料 10%および消費税 8%が含まれております。

内容：ケーキ 2 個＋ドリンク 2 杯

ケーキ・・・ハロウィンケーキ 1 個＋お好きなケーキ 1 個

飲 物・・・スパークリングワイン＋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。

ハロウィンケーキセット

時間：10:00～22:00 (21:30 L.O.)

金額：1,710 円 ※表示の料金には、サービス料 10%および消費税 8%が含まれております。

内容：ケーキ 1 個＋ドリンク 1 杯

ケーキ・・・ハロウィンケーキ 1 個

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

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。

ハロウィンケーキセット

金額：11:00～22:00 (21:30 L.O.)

時間：1,425 円 ※表示の料金には、サービス料 10%および消費税 8%が含まれております。

内容：ケーキ 1 個＋ドリンク 1 杯

ケーキ・・・ハロウィンケーキ 1 個

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：ガーデンキッチン「かるめら」 03-3476-3431

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

【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 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。フランスナンバーワンパティシエであった“故ローラン・ジャン”シェフ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する「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様をお迎えしています。

