

2017年9月29日

繊細でフォトジェニックな新作も登場！大切な人と過ごすクリスマスのひとときに  
**「クリスマスケーキ & シュトーレン 2017」**

2017年10月1日(日)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）のペストリーショップ（LBF）では、エグゼクティブシェフパティシエ「牧野太志」がプロデュースするクリスマスケーキ4種類と、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全5種類の予約受注を、2017年10月1日（日）より開始いたします。



(写真：「プレシャス モーメント」)

※写真はイメージです。

公式WEBサイトはこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/event/xmas2017/cake.html>

当ホテルでは、毎年パティシエの感性とアイデアを集結したクリスマスケーキをご提案しております。今年のテーマは「大切な人と過ごす幸せなひととき」。ご家族や恋人、大切な人と一緒に過ごすクリスマスが、喜びと笑顔であふれる時間であってほしい、という想いを込め、エグゼクティブシェフパティシエの牧野太志が率いるパティシエチームが何度も試作を重ねて考案。見た目も味わいも大人のテイストで仕上げた「プレシャス モーメント」と、クリスマスツリーをモチーフに、遊び心を加えた「サパン・ド・ノエル 2017」の2つの新作のほか、毎年ご好評をいただいている「ヴォヤージュ・ド・ノエル 2017」とインスタ映えする「プリンセス・ノエル 2017」の4種類をラインアップいたしました。また、ベーカリーシェフの三沢徳明がプロデュースする、ドイツの伝統菓子である「シュトーレン 2017」も販売いたします。お好きなケーキのストーリーとともに、クリスマスの夜をお楽しみください。

※別紙に「クリスマスケーキ & シュトーレン 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](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。

## 「クリスマスケーキ & シュトーレン 2017」販売概要

- 商品名・金額 【クリスマスケーキ】 牧野太志プロデュース
- |                             |         |
|-----------------------------|---------|
| ①「プレシヤス モーメント」※2017年新作・数量限定 | 6,500円  |
| ②「サパンド ノエル 2017」※2017年新作    | 4,500円  |
| ③「ヴォヤージュ ド ノエル 2017」        | 5,200円  |
| ④「プリンセス ノエル 2017」※数量限定      | 10,000円 |
| ⑤【シュトーレン 2017】三沢徳明プロデュース    | 2,900円  |
- 販売場所 ペストリーショップ (LBF)
- 予約期間 2017年10月1日(日)～12月15日(金)まで受付
- お渡し日  
クリスマスケーキ …… 2017年12月16日(土)～12月25日(月)  
シュトーレン 2017 …… 2017年12月1日(金)～12月25日(月)
- 予約方法 電話、FAXまたはインターネットにて  
TEL: 03-3476-3000 (代表) FAX: 03-3476-3769  
URL: <https://www.ceruleantower-hotel.com/event/xmas2017/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。  
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 TEL: 03-3476-3000 (代表) ペストリーショップ (LBF) 10:00～21:00  
URL: <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/shop/>

## 「クリスマスケーキ & シュトーレン 2017」商品詳細

### 2017年新作【プレシヤス モーメント】 Precious Moment 2017 6,500円

[ムースケーキ] 直径18cm×高さ7cm

サンタクロースから届いたクリスマスプレゼントは、「かけがえのない時間」。  
「大切なあなたと一緒に過ごしたい特別な時間」という想いを込め、  
12時を指す短針と、24と25分の間を指す長針で、12月24日から25日に  
変わる瞬間を演出。角切りにした果実を入れた洋梨のジュレとピーカンナッツを  
入れたキャラメル、タルト生地を層にし、キャラメルムースで包み込みました。  
取り外しが可能な時計の文字盤はチョコレートでできており、  
すべてお召し上がりいただけます。  
一口ごとに刻まれていく、甘いひとときをお楽しみください。



### 2017年新作【サパンド ノエル 2017】 Sapin de Noël 2017 4,500円

[ショコラ製クリスマスツリー] 直径16.5cm×高さ20cm [モンブランケーキ] 直径12cm×高さ8cm

どこからか聞こえる楽しげなクリスマスソング。チョコレートでできた  
クリスマスツリーを覗いてみると、中にいたのは、モンブランのケーキの上で  
楽しそうに歌うサンタクロース。  
生クリームやビスキュイ、生クリームとカスタードクリームに刻んだ栗を  
ブレンドしたクリーム、マロングラッセ\*を入れたパウンド生地を層にし、  
マロンクリームで仕上げました。  
サンタクロースと一緒に楽しいクリスマスをお過ごしください。



\*マロングラッセ(Marron glacé)伝説…栗を砂糖漬けにした菓子。

**【ヴォヤージュ ド ノエル 2017】 Voyage de Noël 2017 5,200 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

毎年クリスマスに、雪が積もる銀世界を旅するスノーマン。たくさんのイチゴやベリーを飾りつけたソリに乗り、みなさまのもとへと「夢と希望」のプレゼントをお届けにまいります。

マスカルポーネのムースの中に、イチゴのシロップに漬けたスポンジとイチゴのジュレを入れました。底に敷いたサブレ プルトン\*の塩味とサクサクとした食感もアクセント。白いソリはホワイトチョコレートでできているので、すべてお召し上がりいただけます。

スノーマンとともに、楽しい旅に出かけませんか。



\*サブレ プルトン(sablé breton)伝説…フランス・ブルターニュ地方の塩を使用し  
て作られるビスケットの一種。

**【プリンセス ノエル 2017】 Princess Noël 2017 10,000 円**

[ショコラ製タマゴ] 直径 12.5cm×高さ 18.5cm [ムースケーキ] 直径 9cm×高さ 4.5cm

時計台の鐘が鳴った深夜 12 時。魔法が解けることを思い出し、慌ててお城の階段を駆け下りるシンデレラが、階段の途中で落としてしまった「ガラスの靴」をモチーフにしました。

ホワイトチョコレートでできたタマゴ型のボックスを開けると、飴でできたガラスの靴が現れます。ケーキは、ベリーのジュレ、ピスタチオのムースをミルクチョコレートのムースで包み込みました。

物語の続きは、ケーキとともに大切な人へ贈りませんか。



**【シュトーレン 2017】 Stollen 2017 2,900 円**

長さ 17cm×奥行 11.5cm×高さ 7.5cm

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。



**◆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 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すべ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 ベーカースェフ

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スェフに就任。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があると、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。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。

