

2018年6月5日

作りたてのアイスクリームやタルトなど全20種を楽しむ 一日限定「キャンドルナイト・ケーキバイキング」開催



札幌東急REIホテル（札幌市中央区）は、2018年6月17日（日）に、レストラン「サウスウエスト」にて「キャンドルナイト・ケーキバイキング」を開催いたします。

レストラン「サウスウエスト」では季節やイベントに合わせてケーキバイキングを開催しており、毎回多くのお客様にご好評をいただいております。

6月は札幌で毎年夏至の日で開催される環境イベント「さっぽろキャンドルナイト」に合わせ、「キャンドルナイト・ケーキバイキング」を開催いたします。

この日は店内の照明を少しだけ落とし、一つひとつのテーブルにキャンドルを灯します。普段の明るい雰囲気とは少し異なる落ち着いた店内で、2時間ゆったりとお食事をお楽しみください。

今回は「素材本来の味を引き立てるスイーツ」を題材に、旬のアメリカンチェリーやルバーヴ、バラにレモンなど、様々な素材を使用した全20品のケーキをご用意いたしました。

出来たてのおいしさが自慢のパティシエ実演デザートは2種ございます。

特にお召し上がりいただきたいのはお一人様1皿限定のスペシャルケーキ「作りたてのアイスクリームとラングドシャ、マンゴーのアシャトデセール」です。

薫り高いブルボン産バニラを使用したアイスクリームは、一つひとつ注文を受けてからお作りします。クリーミーで濃厚な味わいのアイスクリームには、サクサク食感のラングドシャ、フルーティーなマンゴーのコンポートが大変よく合います。味はもちろん、見た目も美しいパティシエ自信の一皿です。

2つ目の実演デザートでは「アメリカンチェリーのタルト仕立て」をご提供いたします。旬のアメリカンチェリーをその場でコンポートにし、タルト生地と合わせてご提供いたします。果実本来のみずみずしい食感とやさしい甘さをたっぷりとお楽しみください。

このほかに旬のルバーヴを使用した「ルバーヴのタルト」や「バラのガトー」「カプチーノプリン」「ピスタチオロールケーキ」などの多彩なメニューをご用意しております。

シェフが手がける 12 品のおいしい料理や、自家製サングリアやコーヒーなどのフリードリンクと一緒に 2 時間たっぷりとお楽しみください。

レストラン「サウスウエスト」では今後も多くのお客様にお楽しみいただけるケーキバイキングを企画いたします。次回は 8 月 26 日（日）に「トロピカルフルーツ」と「フロマージュ」をテーマにしたケーキバイキングの開催を予定しております。

《概要》

【名称】キャンドルナイト・ケーキバイキング

【期間】2018 年 6 月 17 日（日）

【時間】1 部/17:00～ 2 部/19:30～ ※ご予約制

【料金】お一人様 2,600 円

【メニュー】

《シェフ・パティシエ実演》

1. 作りたてのアイスクリームとラングドシャ、マンゴ어의アシャトデセール
2. アメリカンチェリーのタルト仕立て
3. 帆立入り蒸し餃子

《特製巨大ケーキ～Grand gâteau～》

・白桃と紅茶のショートケーキ

《スイーツ》

・バラのガトー、ルバーヴのタルト、アップルパイ、ガトーショコラ、クッキーシュー
レモンタルト、ラムレーズンのレアチーズ、ピスタチオロールケーキ、カプチーノプリン
柑橘とチーズのロールケーキ、バラのガトー、苺とフランボワーズのマカロン

ほか全 20 品

《お料理》

・ピザ、フライドポテト、インゲン豆と鶏そぼろのパスタ、鮭とレタスのチャーハン
チキンとミックスビーンズの煮込み ダルカレー風

ほか全 12 品



※写真は全てイメージです。

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。

■レストラン「サウスウエスト」概要

週替わりメニューで人気のランチバイキングをはじめ、ディナータイムには女子会プランやパーティープラン、和食御膳料理、お酒に合う小皿料理など種類豊富なメニューをご用意。お客様の様々な機会にご利用いただけるレストランです。



■札幌東急 REI ホテル 概要

所在地：〒064-8509 札幌市中央区南4条西5-1

TEL：011-531-0109

部屋数 575 室、レストラン 1 ヶ所、

宴会場 7 ヶ所

※2015年4月1日、株式会社東急ホテルズのブランド再編に伴い、札幌東急インから名称変更



◆本件に対するお問い合わせ先

札幌東急 REI ホテル 販売促進 山田 玉季（やまだ たまき）

電話：011-531-0109 ファックス：011-531-2596 メールアドレス：tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp