

2018年9月27日

撮って可愛い！食べて美味しい！大人も子供も楽しめるハロウィンスイーツ

「ハロウィン スイーツ コレクション 2018」

2018年10月1日(月)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、2018年10月1日（月）より、ハロウィンスイーツを販売開始いたします。2018年の新作「シャノワール」「ハロウィンパウンド」を含む全6種類を、ペストリーショップ（LBF）にて販売いたします。



公式WEBサイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/>

※写真はイメージです。

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6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、猫の姿を模した可愛らしいケーキ「シャノワール(Chat noir:伝説で黒猫の意)」と、栗とかぼちゃのパウンドが2層になった、季節感たっぷりの「ハロウィンパウンド」が初登場。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プリンをラインアップ。ご家族やご友人同士のお集まり、ホームパーティーのお土産に最適です。ホテルスイーツとともに、優雅なハロウィンをお楽しみください。

「ハロウィン スイーツ コレクション 2018」販売概要

■企画名称： ハロウィン スイーツ コレクション 2018

■販売期間： 2018年10月1日（月）～10月31日（水）

■場 所： ペストリーショップ（LBF）

■時 間： 10：00～21：00

■金 額： 「紫芋のタルト」 1個 594円
「かぼちゃのプリン」 1個 594円

[2018年新作] 「シャノワール」 1個 627円

[2018年新作] 「ハロウィンパウンド」 1本 2,200円

「キャラメルポティロン（ホール）」 1台 2,268円

「タルト ポティロン（ホール）」 1台 2,268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）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/>

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 広報／西澤、川島、猪鼻 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769

取材窓口 猪鼻 E-mail:m.inohana@tokyuhotels.co.jp URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>

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。

■内 容

「紫芋のタルト」 Purple Yam Tart 1個 594円

カシスの果実を埋め込んだタルトに栗を混ぜたカスタードクリームをのせ紫芋のクリームをモンブラン状にし包んだタルト。
チョコレートのお化けとコウモリを飾りつけました。



「かぼちゃのプリン」 Pumpkin Pudding 1個 594円

かぼちゃのプリンの上に、シナモン風味のシュトロイゼル^{※1}とかぼちゃの種のキャラメリゼ^{※2}を乗せ、チョコレートのかぼちゃ、十字架蜘蛛の巣を可愛らしくデコレーションしました。



【2018年新作】「シャノワール」 Chat Noir 1個 627円

フレッシュのフランボワーズ、ライムのパルフェをチョコレート
のムースで包んだ、猫のカタチのキュートなケーキ。
仕上げにチョコレートをかけ、黒猫のツヤ感を演出しました。



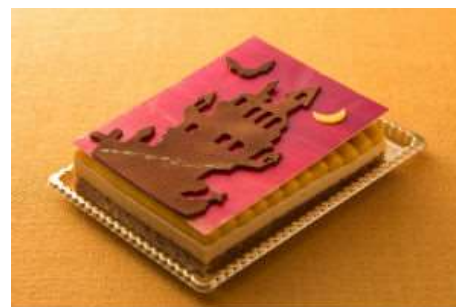
【2018年新作】「ハロウィンパウンド」 Halloween Pound Cake 1本 2,200円

栗とかぼちゃのパウンドが2層になったケーキ。チョコレートで
コーティングし、プレートやかぼちゃのオーナメント、マロングラッセを
飾り付けてハロウィンの楽しさを表現しました。



「キャラメルポティロン」 Caramel Potiron ホール1台 2,268円

ヘーゼルナッツ入りのパウンド生地キャラメルと
かぼちゃのクリームをのせたケーキ。怪しげなお城をチョコレートで
飾り付けた、インスタ映えするハロウィン仕様です。



「タルト ポティロン」 Tarte au Potiron ホール1台 2,268円

しっとりとした食感に仕上げた生地バターやかぼちゃのピューレを入れ
焼いたかぼちゃを中心に置き、かぼちゃのクリームで包んだタルト。
周囲を生クリームでトッピングしています。
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しました。



※1 シュトロイゼル…小麦粉とバター、砂糖やシナモンなどを混ぜて、そばろ状にしたもの。

※2 キャラメリゼ…砂糖をカラメルにすること。また、カラメルをかけたりからめたりした菓子のこと。

【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、
旬の素材を用いた商品をラインアップ。

