

2018年12月12日

渋谷で味わうフランス伝統の正月菓子
ホテルメイドの「ガレット・デ・ロワ」を数量限定で販売



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区、総支配人:八木 進午〕では、2019年1月1日（火・祝）～1月31日（木）の期間に、ラウンジ「エスタシオン カフェ」にてフランス伝統の正月菓子「ガレット・デ・ロワ」を販売いたします。

フランスでは、新年を伝統的な焼き菓子「ガレット・デ・ロワ」で祝います。新しい年の集まりに向うお客さまが、買い求めに来られるので昨年同様に1月1日（火・祝）の10時より販売を開始いたします。直径15cmの大きさが、持ち歩くにも丁度よいとの声を頂いております。

「ガレット・デ・ロワ」は、パイ生地の中に詰めるクリームの香りが活きるよう皮付きアーモンドを挽いたものを使用し、焼き始めは高温でパイ生地を浮き上がらせ、その後低温でゆっくりと中まで火を入れることで、外側はサクサク、内側はしっとりとした食感を生み出します。シェフパティシエ・磯谷（いそがい）卓哉は、パイ生地にアーモンドクリームのシンプルな組み合わせながら、素材や焼き上げるまでの工程にこだわり程よい甘さの中にバターの方醇な香りとアーモンドの香ばしさが相まって口いっぱい広がる一品に仕上げました。フランス語で「王様のお菓子」を意味する「ガレット・デ・ロワ」はカットしたピースに陶器の「フェーブ」を入れて、それに当たった人が、まわりから祝福され、その一年が幸せに送れるというおめでたい焼き菓子です。「ガレット・デ・ロワ」を囲みながら賑やかな新年をお過ごしください。

ラウンジ「エスタシオン カフェ」は、天井高8メートルの開放的な空間で、アート作品に囲まれながら眼下に渋谷スクランブル交差点の人の行き来を臨める渋谷唯一のラウンジです。渋谷駅真上に位置しながらの心地良い空間と季節感のある商品をご提供しています。2019年2月はホテルメイドのバレンタインギフトの販売を予定しています。

《ガレット・デ・ロワ 概要》

【販売期間】 2019年1月1日（火・祝）～1月31日（木）

【販売場所】 ラウンジ「エスタシオン カフェ」

東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 （渋谷マークシティ内）

渋谷エクセルホテル東急 5階

【販売時間】 毎日10:00より無くなり次第終了 *1日にご用意できる数に限りがございます。

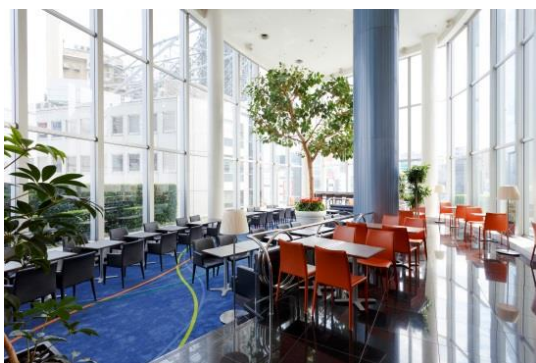
【料金】 1,800円（直径15cm）*消費税込み

※陶器の「フェーブ」はケーキの上に乗せてご提供いたします。

※ご予約は承っておりません。

◇商品に関するお客さまのお問い合わせ先

TEL : 03-5457-0133（ラウンジ「エスタシオン カフェ」 直通）



店内



シェフパティシエ 磯谷 卓哉

＜ご掲載に関するお問い合わせ先＞

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

及川 敬洋（おいかわ たかひろ） ・ 石井 舞（いしい まい）

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 （渋谷マークシティ内）

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail : shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp