

ハロウィンを彩る限定スイーツが登場！ 「ハロウィンスイーツ コレクション 2022」

2022年10月1日(土)～10月31日(月)期間限定

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、執行役員 総支配人 八木進午）のペストリーショップ（LBF）では、2022年10月1日（土）より、「ハロウィンスイーツ コレクション 2022」を販売いたします。テイクアウト料金はピースケーキ 680円～、ホールケーキ 3,500円にてご用意いたします。ガーデンラウンジ「坐忘」、ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）ではイトインでもお楽しみいただけます。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/halloween2022/94254/index.html>

深まる秋に、おうちで楽しめるハロウィンスイーツはいかがでしょうか。今年は魔女の使いの黒猫や一つ目のモンスター、カボチャを模したケーキなど、ピースケーキ3種、ホールケーキ1種をご用意いたしました。手土産やホームパーティーはもちろん、ご自身へのご褒美にもおすすめです。また、枯山水の日本庭園「閑坐庭」（かんざてい）を望むガーデンラウンジ「坐忘」や、ガーデンキッチン「かるめら」でのイトインもご用意。秋の味覚をふんだんに使用したスイーツで、心躍るハロウィンシーズンをお楽しみください。

【テイクアウト販売概要】

- 企画名称 「ハロウィンスイーツ コレクション 2022」
- 販売期間 2022年10月1日（土）～10月31日（月）
- 場所 ペストリーショップ（LBF）
- 時間 10:00～21:00
- 料金 「紫芋モンブラン」 680円
「シャ・ノワール」 760円
「ポティロン」（S） 760円 ※1日10個限定
「ポティロン」（L） 3,500円 ※3日前までにご予約ください。
- ご予約・お問い合わせ ペストリーショップ 03-3476-3000（代表）
URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>

【イトイン概要】

- 企画名称 「ハロウィンスイーツ コレクション 2022」
- 販売期間 2022年10月1日（土）～10月31日（月）
- 場所・時間・料金
① ガーデンラウンジ「坐忘」（LBF）
・10:00～22:00（21:30 L.O.）
・ケーキ単品 790円～ / ケーキセット 1,990円～

②ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)

・10:00～23:00 (22:00 L.O.)

・ケーキ単品 790 円～ / ケーキセット 1,830 円～

■お問い合わせ「坐忘」TEL.03-3476-3439/「かるめら」TEL.03-3476-3431

※両店舗とも、ケーキ単品、ケーキセットでのお席のご予約は承っておりません。

■店舗 URL

「坐忘」 <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/zabou/index.html>

「かるめら」 <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/index.html>

※表示の料金は、テイクアウト商品は消費税 8%を含む総額表示となります。イートインの商品は、サービス料 13%・消費税 10%を含む総額表示となります。

※社会情勢の変動により営業内容に変更が生じる可能性があります。最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予めホテルスタッフにお申しつけください。

※売り切れとなる場合がございますのでご了承ください。 ※写真はイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 斎藤 詩子

E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769 (オフィス直通)

【商品詳細】

「紫芋モンブラン」 680 円 (テイクアウト料金)



ハロウィンらしいモンスターの形をした紫芋のモンブラン。
紫芋クリームの中にバニラムースとほろ苦いキャラメルソース
が隠れています。

「シャ・ノワール」 760 円 (テイクアウト料金)



魔女の使いと言われる黒猫の形をしたケーキ。
チョコレートムースの中にライムのムースとフランボワーズ
をしのばせました。艶々としたチョコレートのコーティングが
怪しく光ります。

「ポティロン」(S) 760円 / (L) 3,500円 (ともにテイクアウト料金)



かぼちゃのムースと、シナモン風味のホワイトチョコレート
ムースの組み合わせが楽しいケーキ。クルミのプラリネが
アクセントで、甘さ控えめの軽い食感が特徴です。

【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、旬の素材を用いた商品
をラインアップしています。

※最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

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



ガーデンラウンジ【坐忘】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3439

営業時間 10:00~22:00 (21:30 L.O.) 定休日 無休

ロビー正面に位置し、庭園「閑坐庭」の緑を借景に光あふれる吹き抜けの
モダンな雰囲気、ティータイムや打合せの場所として最適です。
お飲み物やデザートラインアップが充実し、季節に合ったおすすめのお茶
やオリジナルスイーツの提案もおこなっています。

※最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/zabou/index.html>



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

営業時間 10:00~23:00 (22:00 L.O.) 定休日 無休

「美味しいものをいつでも気軽に」をテーマに、ホテルを訪れる多様なゲストをお迎え
するオールデイダイニング。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。
メニューは洋食、中華、和風、デザート類など幅広くご用意。気軽なランチからビジネス
まで、様々なシーンでご利用ください。

※最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/index.html>



新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>