

報道関係各位

シェフパティシエ 牧野太志作 ホワイトデーにおすすめのギフトセット 6種が登場 「ホワイトデースイーツコレクション 2015」 3月1日(日)より ペストリーショップにて販売開始

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人:野々部孝司)では、「ホワイトデー スイーツ コレクション 2015」をペストリーショップにて発売いたします。販売期間は3月1日(日)~3月14日(土)で、ご予約は2月15日(日)~3月13日(金)まで受付をいたします。昨年販売し、好評をいただいた牧野太志による創作スイーツギフト「セルリアン スイート ボックス」(カラーバリエーション2色:各4,000円)と本年新発売のパウンドケーキ(2種:単品 各1,600円、2本3,000円)、チョコレートをカラフルに詰め合わせたギフトボックス(2,000円)の全6種類で、さまざまなシチュエーションの返礼品としてご利用いただけます。



上記企画の販売概要、および商品詳細、シェフのプロフィールは次ページにとりまとめましたのでご参照ください。

◎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/山野 西澤 川島 三浦 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 西澤 y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp URL:<http://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。

「ホワイトデー スイーツ コレクション 2015」 販売概要

- 企画名称：ホワイトデー スイーツ コレクション 2015 全6種
- 販売期間：2015年3月1日（日）～3月14日（土）
- 予約期間：2015年2月15日（日）～3月13日（金）
- 販売価格：下記を参照ください。

ご予約・お問い合わせ：(03) 3476-3000（代）ペストリーショップ（10：00～21：00）または
オンライン予約（一部商品対象）<http://www.ceruleantower-hotel.com/event/whiteday2015/>

商品名	内容	料金
「セルリアン スイート ボックス 2015」イエロー※限定 25 個	チョコレート製ボックス内にマカロン 3 種とチョコレート 3 種	4,000 円
「セルリアン スイート ボックス 2015」ピンク ※限定 25 個	〃	4,000 円
「ハッピー ケーキ～桜～」 ※個数限定	抹茶生地との和テイストパウンドケーキ。数種のお豆、桜の花びら入り	1,600 円
「ラプリー ケーキ～ショコラ～」※個数限定	オレンジの風味とチョコレートの食感が楽しめるパウンドケーキ	1,600 円
「ツイン～桜&ショコラ～」※個数限定	「ハッピー ケーキ～桜～」「ラプリー ケーキ～ショコラ～」お得セット	3,000 円
「チョコレート アソート～スプリング～」※個数限定	チョコレート 4 種類とオレンジピールのチョコレートの詰め合わせ	2,000 円

商品詳細

★セルリアン スイート ボックス 2015 4,000 円（イエロー&ピンク 各色限定 25 個）

昨年発売し大好評をいただいた当ホテルシェフパティシエ牧野太志プロデュースのスイーツギフトです。花が舞う春の草原を思わせるチョコレートボックスを開けると、バラのブーケをイメージした中蓋が現れ、その中にカラフルなマカロンと熱い“ハート”と“心の鍵”を表すチョコレートが現れる手の込んだ一品です。2015年バージョンは、イエローとピンクの2種類でご用意いたします。



【写真左】 ・セルリアン スイート ボックス 2015 詳細

- ・ケース、外蓋・中蓋をはじめ、デコレーションであしらった蝶や花、中蓋のバラの花も全てチョコレート製
- ・マカロン 3 種類（ピスタチオ、フランボワーズ、レモン）
- ・チョコレート 3 種（ハート型：フリュイールジュ 鍵：ホワイトチョコレート ピンク色球状：フレーズ）

【写真右】 ・スイーツボックスのカラーバリエーション

上段がイエロー、下段がピンク。

★ハッピー ケーキ～桜～&ラブリー ケーキ～ショコラ～ 単品 1,600 円 ★2015 年新作
★ツイン～桜&ショコラ～ 2 本セット 3,000 円

「ハッピー ケーキ～桜～」

抹茶の生地には桜の花びら、大納言、うぐいす豆などを混ぜ込んで焼いた和テイストのパウンドケーキです。砂糖漬けの桜とハート型のチョコレート、早春の雪どけを思わせる砂糖がけでデコレーションいたしました。ピンク色と抹茶色のコントラストが美しいケーキです。紅茶やコーヒーはもちろん、薫り高い緑茶との相性も抜群です。

「ラブリー ケーキ～ショコラ～」

コクと風味のあるチョコレートを使用し、しっとりとした生地には食感の楽しいドロップショコラを入れました。オレンジのコンフィも混ぜこんであり、凝縮したカカオの香りとオレンジの爽やかさがマッチしたケーキです。大人のテイストがお好みの方におすすめ。オレンジピールとハートのチョコレートをあしらったモダンテイストのデザインでお届けいたします。

「ツイン～桜&ショコラ～」

「ハッピー ケーキ～桜～」と「ラブリー ケーキ～ショコラ～」のお得なセットです。



【左側】 ・ツイン～桜&ショコラ～

「ハッピー ケーキ～桜～」と「ラブリー ケーキ～ショコラ～」を 1 本ずつ計 2 本お買い求めの方にはお得なプライスにてご提供いたします。

【写真右】

- ・上段「ハッピー ケーキ～桜～」
- ・下段「ラブリー ケーキ～ショコラ～」

★チョコレート アソート～スプリング～ 2,000 円 ★2015 年新作

春の野原を思わせる蝶や花をあしらったショコラ4粒とクーベルチュールチョコレートでオレンジピールを包んだ「オランジェット」の詰め合わせです。フルーツやピスタチオのテイストのチョコレートはひとつひとつ丁寧に仕上げられています。贈られた方の笑顔があふれるチョコレートギフトです。



【左側】 ・ショコラ4種 左上から時計廻りに

- ・ピスタチオ…クリーミーな食感が魅力のピスタチオのガナッシュ
- ・レモン…心地よい酸味が楽しめるレモンのコンフィが入ったガナッシュ
- ・フレーズ…フリーズドライのイチゴをしのばせたチョコレート。デコレーションの花もチョコレート製
- ・フリユイ・ルージュ…フランボワーズの味と香り、ハート型のフォルムが印象的。ホワイトチョコレートの蝶をそえて

【写真右】 ・オランジェット

オレンジピールをクーベルチュールチョコレートでコーティングしたチョコレート。「オランジェット」10本

シェフパティシエ 牧野太志プロフィール(FUTOSHI MAKINO)

パリヤルクセンブルグの銘店にて修行後、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、宴会や結婚式で提供しているホテル内の全てのデザート部門のプロデュースを担っている。

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。

