CERULEAN TOWER TOKYU HOTEL

PRESS RELEASE

株式会社　セルリアンタワー東急ホテル
150-8512 東京都渋谷区桜丘町26-1

2016 年 2 月 12 日

報道関係各位

シェフパティシエ 牧野太志がお贈りする パステルカラーの愛らしいスイーツギフト

「ホワイトデー スイーツ コレクション 2016」

2 月 15 日(月)より予約受付、3 月 1 日(火)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 2016」をペストリーショップ(LBF)にて発売いたします。販売期間は 2016 年 3 月 1 日（火）～3 月 14 日（月）で、ご予約は 2016 年 2 月 15 日（月）～3 月 13 日（日）まで受付をいたします。昨年も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 2016」(カラーバリエーション 2 色：各 4,200 円）と、パウンドケーキの「桜大納言」と「キャラメルオレンジ」(単品 各 1,800 円、2 本セット 3,500 円)、マドレーヌとショコラをセットにした「フラワーセレクション」(2,200 円）の全 5 種類を発売いたします。

上記企画の販売概要、および商品詳細、パティシエ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／上野、西澤、水野、川島　TEL:03-3476-3348　FAX：03-3476-3769(広報直通)
E-mail:上野 y.ueno@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 2016」販売概要

■企画名称：ホワイトデー スイーツ コレクション 2016　全 5 種
■販売期間：2016 年 3 月 1 日（火）～3 月 14 日（月）
■予約期間：2016 年 2 月 15 日（月）～3 月 13 日（日）
■販売価格：下記を参照ください。
■ご予約・お問い合わせ：TEL:（03）3476-3000（代）ペストリーショップ（10：00～21：00）
URL: https://www.ceruleantower-hotel.com/event/whiteday2016/

※「セルリアン スイート ボックス 2016」は、2016 年 2 月 15 日（月）10：00 よりお電話または店頭にてご予約を承ります。
※「桜大納言」「キャラメルオレンジ」「ツイン～桜大納言＆キャラメルオレンジ」「フラワーセレクション」は、2016 年 2 月 15 日（月）10：00 よりお電話、店頭、またはインターネットにてご予約を承ります。
※いずれも個数限定となりますので、品切れの際はご了承ください。

商品名	内容	料金
「セルリアン スイート ボックス 2016」イエロー※限定 30 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	4,200 円
「セルリアン スイート ボックス 2016」ピンク　※限定 30 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	4,200 円
「桜大納言」	抹茶生地の和テイストパウンドーケーキ。数種の豆、桜の花びら入り	1,800 円
「キャラメルオレンジ」	キャラメル生地のパウンドケーキ。ピーカンナッツ、オレンジコンフィ*入り	1,800 円
「ツイン～桜大納言＆キャラメルオレンジ～」	「桜大納言」「キャラメルオレンジ」のお得なセット	3,500 円
「フラワーセレクション」	マドレーヌ 4 個とショコラ 3 粒をセットにしたギフト	2,200 円

*コンフィ…フルーツの果実や果皮を糖液で煮込んだもの。　※表示の料金には、消費税 8%が含まれております。

商品詳細

★セルリアン スイート ボックス 2016　4,200 円（イエロー＆ピンク　各色限定 30 個）

一昨年、昨年と早期に完売御礼となった、ホワイトデー限定のスイート ボックスを、今年もイエローとピンクの 2 種類でご用意いたします。当ホテルシェフパティシエ牧野太志がプロデュースした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、その中には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。

【写真左】　・セルリアン スイート ボックス 2016　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：フリュイルージュ　鍵：ホワイトチョコレート　ピンク色球状：イチゴ）

【写真右】　・スイート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。

★桜大納言　/　キャラメルオレンジ　/　ツイン～桜大納言＆キャラメルオレンジ～

単品：1,800 円 / ツイン：3,500 円

「桜大納言」
桜の葉と塩漬けの桜を細かく刻んだものと、大納言やかのこ豆などを抹茶の生地に混ぜ込み焼き上げたパウンドケーキです。淡いピンクの砂糖がけの上に、塩漬けの桜の花びらとハート型のチョコレートをデコレーションし、春の訪れを表現いたしました。上品な甘さと塩味のバランスが良い、和テイストのパウンドケーキです。

「キャラメルオレンジ」
ピーカンナッツのキャラメリゼ*とオレンジコンフィ*を、キャラメルの生地に混ぜ込み焼き上げたパウンドケーキです。オレンジのリキュールを入れた、ほんのりビターな大人の味わいのパウンドケーキです。ピーカンナッツやハート型のチョコレート、オレンジコンフィで華やかにデコレーションいたしました。
*キャラメリゼ…ナッツなどをカラメルで衣がけしたもの。
*フルーツの果実や果皮を糖液で煮込んだもの。

「ツイン～桜大納言＆キャラメルオレンジ」
「桜大納言」と「キャラメルオレンジ」のお得なセットです。

・ツイン～桜大納言＆キャラメルオレンジ～
「桜大納言」（写真上段下）と「キャラメルオレンジ」（写真上段上）を 1 本ずつ、計 2 本をお求めやすいプライスでセットにいたしました。

・「桜大納言」（写真下段左）　　・「キャラメルオレンジ」（写真下段右）

★フラワーセレクション　　2,200 円

マドレーヌ 4 つと、ショコラ 3 粒をセットにしたギフト。マドレーヌは、フリーズドライの桜を生地に混ぜ込み、塩漬けの桜を飾り付けました。ショコラは、蝶や花をまとった、ゆず、イチゴ、抹茶の 3 種類で、春をイメージしたパステルカラーで仕上げました。

【写真左、上から】　チョコレート 3 種

・ゆず…ゆずのジュレを入れたホワイトチョコレートのガナッシュ。デコレーションの蝶もチョコレート製
・イチゴ…イチゴのフリーズドライを閉じ込めたホワイトチョコレート。デコレーションの花もチョコレート製
・抹茶…抹茶のガナッシュ

【写真右】　マドレーヌ

・フリーズドライの桜を生地に混ぜ込み、塩漬けの桜を飾りつけたマドレーヌ。

シェフパティシエ　牧野太志プロフィール(FUTOSHI MAKINO)

パリや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。

【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、品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインナップ。
“ローラン・ジャナン”プロデュースのスイーツもこちらでお求めいただけます。