

合格祝いや卒業・入学祝いのさくらスイーツ
『サクラサク 生パウンドケーキ』

2015年3月1日（日）～4月5日（日）

<http://www.hotel-east21.co.jp/restaurant/un/>



ホテル イースト21東京（東京都江東区東陽 総支配人：高麗^{こうま} 積克^{もりよし}）では、ホテル1階の「ベーカリーショップ アン」にて、2015年3月1日（日）～4月5日（日）までの期間限定で、さくらを使ったスイーツ「桜の生パウンドケーキ」を販売いたします。

「桜の生パウンドケーキ」は、パウンド型のふんわりしたスポンジケーキの中に生クリームを入れた生菓子です。スポンジケーキはフランボワーズのリキュールを使用して、桜色に仕上げました。生クリームにはとろっとした「桜あん」と、ほのかに塩味を感じる「桜の葉の塩漬け」を加えて、甘すぎずさっぱりとしたクリームに仕上げました。

春の訪れを感じる華やかな桜色のケーキは、合格祝いや卒業のお祝い、入学シーズンの贈り物にも最適です。

リリースに関するお問い合わせ

営業企画室 広報担当 坂本 裕輔
Tel:03-5683-5750 FAX:03-5683-4520
Mail:sakamoto_y@hotel-east21.co.jp

【商品詳細】

■商品概要

販売期間：2015年3月1日（日）～4月5日（日）

場 所：「ベーカリーショップ アン」 ホテル1F

時 間：11:00～18:30

商 品：「桜の生パウンドケーキ」1,080円（消費税8%込み）

※商品は冷凍でお渡しいたします。（解凍の目安：常温約3時間・冷蔵約6時間）

お問合せ：03-5683-5710（アン直通）

ウェブサイト：<http://www.hotel-east21.co.jp/restaurant/un/>



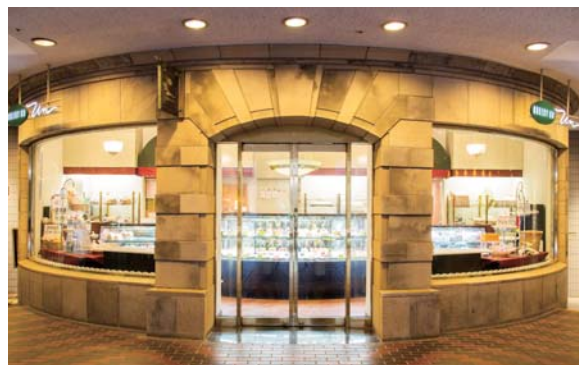
<桜の生パウンドケーキ>

【生パウンドケーキとは?】

パウンドケーキの形をしている、シフォンケーキのようにふわふわの柔らかいスポンジにとろとした生クリームが楽しめる最近注目を浴びている新食感のスイーツです。ベーカリーショップ アンでは、通常のプレーンタイプの「生パウンドケーキ」もご用意しております。



<生パウンドケーキ (プレーン)>



<ベーカリーショップ アン (1F)>



【製菓長 成家 雅弘】

1961年、千葉県生まれ。東京調理師専門学校卒業。
81年、西鉄グランドホテル勤務。宮本昌明氏に師事し、当時まだ作り手の少なかった飴細工の技術を習得。
92年、開業時のホテル イースト21東京に招かれ、パンケットシェフとして勤務。
2000年、小田桐 進氏の後を受けパストリー料理長に就任。
以来、ベーカリーショップ「アン」で販売するスイーツをはじめ、宴席で提供するデザートや、ウェディングケーキの製作、またホテル内外での製菓教室の開催など幅広く活躍している。
旬の素材をふんだんに使い、一品一品丁寧に作り上げるスイーツは地元住民から愛され、特に「至福の一品」として販売している「シュードーム」は人気を得ている。

【ホテル イースト21東京について】

東京東側エリアに位置するラグジュアリーホテル「ホテル イースト21東京」。

ホテル全体を包み込むのは、19世紀のヨーロッパを想わせるクラシックでエレガントな雰囲気。

全ての客室で無線LAN (Wi-Fi) が無料でご利用いただけます。

おもてなしのサービスはオークラホテルズ & リゾーツグループならではの洗練されたきめ細やかさ。

立地は、世界都市「東京」の魅力を存分に享受できるアクセス環境を誇ります。

東京の中にある、本格的な「国際級アーバンリゾートホテル」です。

ホテル イースト21東京 ～オークラホテルズ & リゾーツ～

- 所在地：〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3
- 客室数：396室 21階（客室フロア 5階～20階）
- 代表者：総支配人 高麗 積克（こうま もりよし）
- アクセス：地下鉄東西線 東陽町駅より、徒歩約7分。
東京駅より車で約15分。
- ホテル開業日：1992年9月12日