

～「ホテル西洋 銀座」の美味しさをこれからも～
日本橋三越本店に「パティスリー西洋銀座」出店決定
(2013年6月12日(水))

東京テアトル株式会社（所在地：東京都中央区銀座1-16-1 代表取締役 前田稔）は、2013年6月12日（水）、日本橋三越本店 本館地下1階食品売り場に「パティスリー西洋銀座」をオープン致します。

2013年5月末日で閉館が決定しているホテル西洋 銀座（運営：株式会社エイチ・エス・ジー、東京テアトル(株)100%子会社）で生まれた人気商品「銀座マカロン」や「西洋モンブラン」等の洋菓子を受け継ぎ、ホテルで長年腕をふるっているシェフパティシェ浦野義也が変わらぬ味わいをこれからもお届け致します。



シェフパティシェ浦野義也

【出店概要：パティスリー西洋銀座 日本橋三越本店】

- 開店日：6月12日（水）
- 出店場所：日本橋三越本店（東京都中央区日本橋室町1-4-1）本館地下1階 食品「日本橋食賓館」
- 営業時間：午前10時～午後7時30分
- 販売商品：「銀座マカロン」、「西洋カステラ」、パウンドケーキ類、クッキー類等焼菓子及び「西洋モンブラン」「ショートケーキ」他生菓子、ホテルレシピの各種ジャム等グロッサリー商品（※商品は一部変更になる場合がございます）

【ホテル西洋 銀座とは】

1987年3月2日、ホテル西洋 銀座は、西洋スタイルの建物に日本旅館に見られるきめ細やかなおもてなしの心を融合させたユニークなホテルとして銀座通りに誕生。日本初のスモールラグジュアリーホテルとして26年間お客様をお迎えしてきました。

現在の客室数は僅か77室。小型だからこそ可能なきめ細やかなサービスを提供するため、日本初のコンシェルジュサービス、続いてバトラーサービスを全室に導入。初代総支配人には日本人初でニューヨークのウオールドルフ・アストリア ザ・タワーの支配人に抜擢された肝いりのホテルマン 永井得也、総料理長にフランス料理界の重鎮 鎌田昭男、シェフソムリエに田崎真也、シェフパティシェに稲村省三、チーフコンシェルジュには日本初でレ・クレドールインターナショナルより正式なコンシェルジュと認定された多桃子氏など、業界トップの人材が揃いました。

その歴史の中で、日経ビジネス「企業トップが選ぶベストホテルランキング」で総合第一位に選ばれるなど数多くの名誉に輝いてきましたが、本社である東京テアトル株式会社が財務体質の改善を目的として、ホテルのある銀座テアトルビルを他企業に売却することとなった結果、2013年5月31日をもって営業を終了することとなりました。

「ホテル西洋 銀座」は2013年5月末日をもって営業を終了致します。2013年6月より東京テアトル株式会社（グループ会社）が事業を引継ぎ、「ホテル西洋 銀座」の洋菓子、惣菜は新たに「西洋銀座」ブランドとして生まれ変わります。

【本件に関するお問い合わせ】 東京テアトル株式会社 事業企画室 担当/佐藤、山崎
TEL：03-3561-8330 FAX：03-3561-8534 MAIL：seiyoginza@theatres.co.jp