

銀座に「ホテル西洋 銀座」が帰ってくる！
「パティスリー 西洋銀座」松屋銀座本店オープン！
(銀座はちみつスイーツ復活！)

昨年5月、惜しまれつつ閉幕した「ホテル西洋 銀座」の人気洋菓子を
受け継ぐ「パティスリー 西洋銀座」(運営会社：東京テアトル株式会
社／本社所在地：東京都中央区銀座1-16-1 / 代表取締役社長：太田
和宏)は、2014年4月25日(金)、「パティスリー 西洋銀座 松屋銀
座本店」(東京都中央区銀座3-6-1 松屋銀座本店地下1階 食品
GINZA フードステージ 和洋菓子売場)をオープンいたします！オー
プニングを飾る商品は「銀座はちみつロールケーキ」。「ホテル西洋 銀
座」時代に展開していた「銀座ミツバチプロジェクト」とのコラボメ
ニューが期間限定商品として復活いたします！また、「ホテル西洋 銀
座」時代の人気商品であり、閉館後も連日ラブコールをいただいでい
る「銀座はちみつマカロン」が、本年6月より「松屋銀座本店限定商
品」として再び銀座に戻ってきます！「銀座でこそ味わえる本物の美
味しさ」を、この機会にぜひお楽しみ下さい。



■銀座はちみつロールケーキ

販売期間：4月25日～5月上旬(予定)

価格：カット432円(税込) / 1ロール 1,944円(税込)

商品内容：希少な日本みつばちから採蜜した「銀座はちみつ」が香る口どけ
の良い生クリームを、味わい深く焼き上げたスポンジで優しく包み込んだ逸
品。松屋銀座本店オープン記念、限定商品です。



■銀座はちみつマカロン

販売期間：6月中旬～8月末(予定)

価格：1個270円(税込) / 6個入1,620円(税込)

／12個入3,240円(税込)

商品内容：「銀座はちみつ」を練りこんだバタークリームとハチミ
ツで煮込み刻んだ自家製オレンジマーマレードを、薄く艶やかな
「銀座マカロン」生地で優しく挟んだ人気商品。この時期にしか
味わうことのできない、季節限定マカロンです。

■「パティスリー 西洋銀座」について

2013年5月、惜しまれつつ閉幕した伝説のホテル「ホテル西洋銀座」の味と技術を継承する「パティスリー 西洋銀座」。昨年オープンした「日本橋三越本店」に引き続き、2014年3月には「松坂屋上野店」を出店。そして4月25日、いよいよ創業の地である銀座に「松屋銀座本店」をオープン。「ホテル西洋銀座」にて10年以上シェフパティシエを務めた浦野義也が旬の素材を活かし織りなす”伝統のスイーツ“が、いよいよ銀座に帰ってきます！

SEIYO GINZA

西洋銀座



銀座マカロン



西洋モンブラン

■「銀座はちみつ」について

環境保全に対する意識の向上と環境に配慮した街づくりを目指す、特定非営利活動法人「銀座ミツバチプロジェクト」により、銀座で採蜜される希少なハチミツ。「ホテル西洋銀座」時代より、その活動に賛同し様々なコラボ商品を展開。今後は「パティスリー 西洋銀座」として、再び素敵なスイーツを銀座の地にてお客様に提供させていただく予定です。



浦野義也(シェフパティシエ)

【パティスリー 西洋銀座 松屋銀座本店】

- 場 所：松屋銀座本店 地下1階
食品 GINZA フードステージ 和洋菓子売場
- 営業時間：午前10時～午後8時
- 販売商品：洋菓子（「銀座マカロン」「西洋モンブラン」他、生菓子、焼菓子、パウンドケーキ等）



【本件に関するお問い合わせ】

東京テアトル株式会社 スイーツデリ営業部 西洋銀座本部

担当：三浦、佐藤

TEL：03-5643-2340 FAX：03-3662-1595 MAIL：seiyo-ginza@theatres.co.jp