



Linking Smiles

NEWS RELEASE



hotel nikko tokyo

2014年3月28日

ホテル日航東京

～「江戸の心」をテーマに、東京の魅力を発信！ シーズナルフェア「江戸繚乱」～
江戸城の襖絵をイメージした新作スイーツ登場
「江戸繚乱」期間限定 江戸スイーツ&ブレッド発売

<http://www.hnt.co.jp/edo2014/>

2014年4月1日(火)～6月30日(月)

■蛇の目傘をモチーフにしたブレッド「助六」や「よもぎ小判あんぱん」も

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、2014年4月1日(火)から6月30日(月)まで、東京のルーツである江戸の魅力を掘り下げることで、東京の魅力を感じていただくシーズナルフェア「江戸繚乱(えどりょうらん)」を開催します。シーズナルフェアに連動して、ホテルショップ「プレミアムパレット」では、江戸情緒を味わえる新作のスイーツ1種類、ブレッド2種類を販売いたします。

江戸城の襖絵(ふすまえ)をイメージしたチョコレートが個性あふれる新作和スイーツ「江戸前・練り羊羹 モンブラン仕立て」は、抹茶のビスキュイを挟んだ栗羊羹に抹茶寒天をのせ、組紐をイメージした抹茶と栗のモンブランクリームと、かのこ豆、南天串で飾りつけました。新作ブレッド「助六」は、歌舞伎十八番のひとつ「助六由縁江戸桜」の主人公「助六」のトレードマークである蛇の目傘(じゃのめがさ)をモチーフにし、フランスパンの生地にゴーダチーズと細かく刻んだフライドオニオンを巻き込み焼き上げました。また、同じ歌舞伎十八番のひとつ「暫(しばらく)」の隈取りをモチーフにした焼き印が印象的な「よもぎ小判あんぱん」は、くるみを練り込んだ生地によもぎと有機あずきを加え、香ばしさの中に上品な甘さが漂う小判サイズの江戸風あんぱんです。

春風そよぐ東京で、庶民文化が華開いた江戸時代に想いを馳せながら、ホテルメイドの江戸スイーツ&ブレッドをお楽しみください。

■「江戸繚乱」期間限定 江戸スイーツ&ブレッド概要

発売期間 : 2014年4月1日(火)～6月30日(月)

販売場所 : ホテルショップ「プレミアムパレット」

ご予約・お問合せ先:

2F ホテルショップ「プレミアムパレット」 Tel:03-5500-5597(10:00～20:00)

【スイーツ】

・「江戸前・練り羊羹 モンブラン仕立て」 400円(消費税別) / 432円(消費税8%込)

【ブレッド】

・「助六」2個入り 300円(消費税別) / 324円(消費税8%込)

・「よもぎ小判あんぱん」 300円(消費税別) / 324円(消費税8%込)



<ホテルショップ「プレミアムパレット」>

素材、製法にこだわり抜いたホテルメイドのスイーツ&ブレッド、高品質のアメニティグッズをはじめ、ホテル日航東京のオリジナル商品を取り揃えた「プレミアムパレット」。まるで白いパレットに散りばめられた色とりどりの色彩のように、訪れるたびに新鮮で、わくわくと心弾むショッピングをお楽しみいただけます。

■ホテル日航東京

名称 : ホテル日航東京

代表者 : 総支配人 本中野 真

所在地 : 〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 Tel 03-5500-5500(代表)

客室数 : 453室(全室バルコニー付)

アクセス : 新交通ゆりかもめ「台場」駅直結。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>