

たくさんの笑顔が溢れるサーウィンストンホテルの『Smile Christmas』 聖夜を彩る3種のクリスマスケーキ 予約販売開始のご案内

ご予約期間：2017年10月1日(日)よりご購入の3日前まで
お渡し期間：2017年12月19日(火)～12月25日(月)

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウエディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社：東京都渋谷区、代表取締役：塚田正之)が運営する八事サーウィンストンホテル。
2017年のクリスマスシーズンは、専属シェフパティシエが作る3種のクリスマスケーキを2017年12月19日(火)～12月25日(月)までの期間、限定販売いたします。
(2017年10月1日(日)より予約受付開始)

北海道産の生クリームと国産のいちごをふんだんに使用した、カップルでもご家族でもお召し上がりいただける2サイズのクリスマスならではのショートケーキや、濃厚な大人のチョコレートムースケーキ、ドイツ発祥のラム酒漬けのレーズンやドライフルーツ、ナッツなどがたっぷりに入ったシュトーレンをご用意しています。煌々聖夜を彩るホテルメイドのクリスマスケーキを囲んで大切な方々とお過ごしください。

クリスマスケーキ3種類

- 「ジョワイユノエル」(苺のショートケーキ) 3,600円(4号)/4,200円(5号)
- 「ピュッシュ・ド・ノエル」(チョコレートムース) 4,800円
- 「シュトーレン」(ドイツ伝統の焼き菓子) 3,200円

※全て税込み



▲ケーキイメージ

本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当：岩田・岩崎・千葉
〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル7F
TEL:03-5464-0108/Fax:03-5464-0086 URL: <http://www.tsukada-global.holdings/>

●Christmas Cake クリスマスケーキ販売

ご予約期間： 2017年10月1日(日)よりご購入の3日前まで

お渡し期間： 2017年12月19日(火)～12月25日(月)※シュトーレンのみ12月1日～お渡し可能

お渡し場所： 1F W Cafe

■Joyeux Noël ジョワイユノエル

4号 高さ7cm×9cm角 3,600円 ※税込み

5号 高さ7cm×12cm角 4,200円 ※税込み

こだわりのショートケーキは北海道産の生クリームと国産のいちごをふんだんに使用したクリスマスならではのショートケーキ。
カップル、ご家族でもお召し上がりいただけるように2種類のサイズをご用意。



▲ケーキイメージ

■Bûche de Noël ビュッシュ・ド・ノエル

6号 高さ7cm×幅7cm×長さ18cm 4,800円 ※税込み

フランス産クーベルチュールのムースに様々なベリーのリゾットとピスタチオムースを組み合わせた、贅沢なチョコレートムースケーキ。
大切な人と過ごすクリスマスに華やかな彩りを添えます。



▲ケーキイメージ

■Stollen シュトーレン

5号 高さ6cm×直径15cm 3,200円 ※税込み

ドイツ発祥のラム酒漬けのレーズンやドライフルーツ、ナッツなどがたっぷりに入った菓子で
時間が経つほどに熟成し美味しさが増す事から、
クリスマスまでの間、熟成を楽しみながら少しずつスライスして
食べるお菓子。
雪化粧をまとったかのようなクリスマスならではの伝統菓子です。



▲ケーキイメージ



シェフパティシエ 廣瀬悠 / YU HIROSE

フランス リヨン2つ星「ラ・ロンド」研修終了後帰国

大阪市内2つ星フレンチで4年勤務後

都内ショコラティエ勤務

2006年 横浜アートグレイス・ポートサイドヴィラ入社

2007年 京都アートグレイス ウエディングヒルズ開業に伴いシェフパティシエ就任

2011年 大阪アートグレイスウエディングコースト

2015年 スtring スホテル名古屋 歴任

2017年8月 八事サーウinstonホテル着任

素材に向き合い、従来の製法にとらわれない常に進化し続けるデザート作りを意識し
おいしく笑顔がこぼれるようなお菓子作りを常に心がけています！