

2017年12月19日

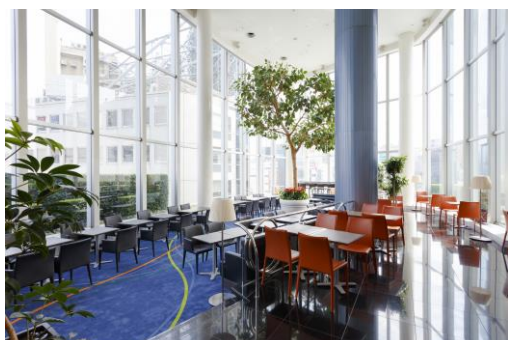
渋谷で味わうフランス伝統の正月菓子 ホテルメイドの「ガレット・デ・ロワ」を今年も販売



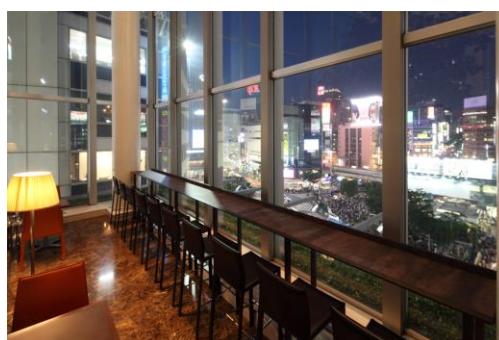
渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人：市原 英明〕では、2018年1月1日（月・祝）～1月31日（水）の期間、ラウンジ「エスタシオン カフェ」にてフランス伝統の正月菓子「ガレット・デ・ロワ」を販売いたします。

「ガレット・デ・ロワ」はフランス全土で受け継がれてきた、新年を祝うための伝統的なお菓子です。「フェーブ」という陶器の人形が入ったパイで、家族で切り分けていただきます。パイの中から「フェーブ」が出てきた人が当たりで、家族から祝福を受け、幸運な1年になると言われる、とてもめでたいお菓子です。「ガレット・デ・ロワ」は地域によって様々な作り方があり、フランス北部ではアーモンドクリームをサンドして焼いたガレットタイプ、南部ではドライフルーツやオレンジを飾ったリング状のブリオッシュタイプが親しまれています。「エスタシオン カフェ」では北部の伝統を受け継ぎ、アーモンドが香るサクサクとしたパイの「ガレット・デ・ロワ」を販売いたします。

サイズは直径15cmの〈大〉と、お一人さま用の〈小〉の2種をご用意します。小さいサイズの「ガレット・デ・ロワ」は店内でコーヒーや紅茶とともにお召し上がりいただくこともできます。ティータイムのお茶菓子としてもどうぞお楽しみください。



「エスタシオン カフェ」店内



渋谷駅を見下ろすカウンター席

【ガレット・デ・ロワ 概要】

- 販売期間 2018年1月1日(月・祝)～1月31日(水)
- 販売場所 渋谷エクセルホテル東急 5階 ラウンジ「エスタシオン カフェ」
住所：東京都渋谷区道玄坂1-12-2 渋谷マークシティ内 TEL：03-5457-0133
- 販売時間 10：00～24：00 (L.O. 23：30)
*売り切れの場合はご容赦ください。

■料金

- <ケーキショップ> 大(直径15cm)・・・1個 1,800円 / 小・・・1個 590円 *消費税込み
- <店内> ガレット・デ・ロワ(小)とドリンクのセット
 - ・コーヒー、カフェラテ他のセット 1,600円
 - ・TWG Tea、ハーブティー他のセット 1,700円 *サービス料・消費税込み



ガレット・デ・ロワ(大)



ガレット・デ・ロワ(小)とコーヒー



パティシエ 磯谷卓哉



ホテル外観

本リリースに関するお問い合わせ先

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ
須田 瑛子(すだ えいこ)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309

E-mail: e.suda@tokyuhotels.co.jp