

報道関係各位

2012年9月5日

ペストリーショップ リニューアル記念 新商品発売！ 「ローラン・ジャンプロデュース新作スイーツ」発売開始 フランスのNo1 パティシエがプロデュースした 新作スイーツが登場！

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：野々部孝司)ではより見やすく、充実した商品ラインナップを目指して「ペストリーショップ」の改装を実施し、8月29日(木)に全工程が完了いたしました。改装記念として、フランスのNo1パティシエ「ローラン・ジャン」による新作スイーツを8月29日(木)から発売を開始いたしました。今後毎回1種類ずつ3種類を発売してまいります。価格は680円(テイクアウト時の金額：消費税込み)となっており、同商品はホテル内のレストラン、ガーデンキッチン「かるめら」及びガーデンラウンジ「坐忘」でもお召し上がりいただけます。

今回の新作は「カボス」、「ブランマンジェ」、「スリーズ・ピスタチオ」となっております。「カボス」はチョコレート原料、「カボス(カカオ豆)」をチョコレートで再現したユニークなケーキです。「ブランマンジェ」はアーモンドミルクのムースとイチゴジャムの優しい味わいが魅力です。「スリーズ・ピスタチオ」は可愛らしいスリーズ(さくらんぼ)のフォルムで、ピスタチオとのハーモニーがお楽しみいただける商品です。

ローラン・ジャン氏は現在パリのセレブリティ御用達のホテル、「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエで、2011年には「ザ・シェフ・トロフィ・ガラ」にて「パティシエ・オブ・ザ・イヤー」を受賞、名実ともにフランスのNo1パティシエです。セルリアンタワー東急ホテルとは2002年より技術提携を開始し、以来、毎年夏に本人が来日し、数々のイベントの開催のほか、自身の技術とセンスを集約した新作オリジナルケーキを提案しております。彼の技術をセルリアンタワー東急ホテルのパティシエが引き継ぎ、1年を通して、ローラン・ジャンのデザートやケーキをお楽しみいただけるようにいたしております。今年度は、改装を記念して、ジャン氏の豊かな発想とお菓子づくりにかける想いが集結したスイーツをご紹介します。

企画内容の詳細を下記の通り取りまとめましたのでご参照ください。

ペストリーショップリニューアル記念 「ローラン・ジャンプロデュース 新作スイーツ」概要

- 商品名称 ローラン・ジャンプロデュース 新作スイーツ
- 販売期間 【カボス】2013年8月29日(木)～9月30日(月)
【ブランマンジェ】2013年10月1日(火)～11月30日(土)
【スリーズ・ピスタチオ】来春発売予定
- 販売価格 各680円(消費税込)
※店内でのお召し上がり場合は785円(サービス料・税金込)
- 商品内容 商品詳細およびローラン・ジャンのプロフィールについては別紙ご参照ください。
- 販売場所 テイクアウト：ペストリーショップ(LBF)
店内：ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)
ガーデンラウンジ「坐忘」(LBF)
- 問い合わせ (03)3476-3000(代) ペストリーショップ(LBF)



写真左：新作スイーツ3種、上より「ブランマンジェ」「カボス」、「スリーズ・ピスタチオ」
写真右：「ホテル・ル・ブリストル パリ」シェフパティシエ ローラン・ジャン

<http://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/shop/>

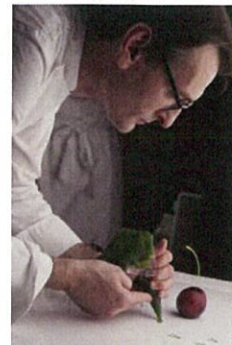
◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/山野、西澤、川島 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)
E-mail:取材窓口 山野 t.yamano@tokyuhotels.co.jp URL:<http://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

◆ローラン・ジャンン LAURENT JEANNIN (ホテル・ル・ブリストル パリ シェフパティシエ) ◆

「フォション」「オテル・ド・クリヨン」「フォーシーズンズホテル・ジョルジュサンク」を歴任してきたパリを代表するシェフパティシエのひとり。現在は高級ブティックが軒を連ねるパリ「フォーヴォール・サントノレ通り」に建つ老舗ホテル「ホテル・ル・ブリストル パリ」にてデザート部門を一手にプロデュースしている。「ミシュランガイドフランス 2009」にてブリストルが3つ星の昇格したことに貢献する。セルリアンタワー東急ホテルとは2002年より技術提携を結び、1年に一度の来日の度にパリの最新デザートを東京に発信し続けており、その機会を楽しみにしているファンも多い。自身の技術と感性を伝えることで、日本とフランスの若手パティシエの育成にも努めている。2011年にフランスで開催された「ザ・シェフ・トロフィ・ガラ 2011」にて「パティシエ・オブ・ザ・イヤー」を受賞。



※「ホテル・ル・ブリストル」は「パラス」(フランス観光開発機構及び観光庁が認定する5つ星より上の最高級ランク) に格付けされているパリでも屈指の老舗ホテルです。

◆「ローラン・ジャンン プロデュース 新作スイーツ」商品紹介◆

■カボス 680円

チョコレートの原料であるカボス(カカオ豆)を再現したユニークなケーキ。レモングラス風味のチョコレートの中にガナッシュのシトロネル、ムースショコラ(シトロンのゼリー、シュトロイゼルカカオ入り)ビスキーショコラ、とろけるチョコレートソースが入ったケーキです。

「カカオを採取して、その原料をパティシエの手を通して、デザートとして再生したカカオにしてに蘇らせる」というローランのストーリーが結集した作品です。



■ブランマンジェ 680円

ブランマンジェ(アーモンドミルクのムース)の中にイチゴジャムを詰め、優しく柔らかな味わいに仕立てました。ムースの中にはジェノワーズ(イチゴのシロップを塗ったスポンジ)とアーモンドのペーストが入っており、シンプルなデザインからは想像できないほどの奥行きのあるテイストのケーキに仕上がっております。



■スリーズ・ピスタチオ 680円

スリーズ(さくらんぼ)とピスタチオのハーモニーが新しい感覚を与えてくれるケーキです。ピスタチオのダックワース、キル酒の香りをうつしたピスタチオクリームアマレット酒の効いたさくらんぼのゼリーをピスタチオのムースで包み、赤いアナバージュ(シロップ)でコーティングしました。さくらんぼそのままの愛らしいフォルムもお楽しみください。



◆ローラン・ジャンン ケーキセット◆

ガーデキッチン「かるめら」及びガーデンラウンジ「坐忘」ではローラン・ジャンンのケーキをお楽しみいただけるケーキセットをご用意いたしております。緑豊かな庭園を愛でながら、香り高いお飲物とともに、新作スイーツを堪能ください

【ガーデンキッチン「かるめら」 「ローラン・ジャンン ケーキセット」】

時間 11:00~24:00 (L.O. 23:00)

料金 1,500円

内容 ローラン・ジャンン プロデュースケーキ&コーヒーまたは紅茶



【ガーデンラウンジ「坐忘」 「ローラン・ジャンン ケーキセット」】

時間 10:00~22:00 (L.O. 21:30)

料金 1,780円

内容 ローラン・ジャンン プロデュースケーキ&コーヒー、紅茶コレクション全ての中からお選びいただけます。

※ロイヤルミルクティーは追加料金 100円

