

## フランスの老舗ホテル「ホテル・ル・ブリストル パリ」と「セルリアンタワー東急ホテル」のシェフがプロデュース 「クリスマスケーキ&シュトーレン 2013」予約受付開始!

10月1日(火)から予約受付開始、早期予約の方に特典もご用意しております。

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、今年も老舗ホテル「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエ、ローラン・ジャンと当ホテルのシェフがプロデュースする「クリスマスケーキ」、「シュトーレン」の予約受付受注を2012年10月1日(火)から開始いたします。

ローラン・ジャンプロデュース「デリス・ド・ノエル 2013」はフランスのNo1パティシエがプロデュースするプレミアムクリスマスケーキです。ヨーロッパの最高峰「モンブラン」をイメージした丸いフォルムが印象的。フランス人にとって特別な山であるモンブランは、クリスマスのシーズンにはスノーリゾート客でヴァカンスムードがあふれます。このケーキはモンブランでまるでサンタクロースと一緒にスキーを楽しんでいるかのようなイメージから生まれました。お菓子作りにおいて遊び心やストーリーを大切にしているローラン・ジャンらしい作品です。テイストも「モンブラン」。マロングラッセが入ったクリーム、カシスのジュレとガナッシュカシス(チョコレートクリーム)、ヘーゼルナッツのフィアンティース(サクサクとした軽い食感の生地)とダックワースの層に仕立て、雪のようにふんわり柔らかなバニラムースで包み込んでおります。甘さと酸味、サクサクした食感が楽しいクリスマスケーキです。

ホテルオリジナル「ブッシュ・ド・ノエル 2013」は、セルリアンタワー東急ホテルのパティシエがご提案する大人のためのオリジナルケーキです。スクエア型のチョコレートムースをキャンバスに見立てて、星が輝く夜空の向うからサンタクロースが舞い降りる様子を書きました。このチョコレートムースは希少価値のあるチョコレート「マンジャリ」を使用、豊かな口どけと濃厚な味わいを追求いたしました。オレンジゼリーとキャラメルが少し酸味を感じるビターな印象のムースに柔らかさを添えており、生地に使ったサブプレシココラとアーモンドチョコレートとの絶妙なハーモニーを感じていただけます。デコレーションしたマカロンはオレンジとキャラメルのテイストで仕上げました。

ホテルオリジナル「シュトーレン 2013」はドイツに伝わる伝統的なお菓子で、ドイツではクリスマスの4週間前から薄く切り分けて楽しみながら、クリスマスを待ちわびるというお菓子です。ドライフルーツとナッツを香り高いお酒に漬け込み、クリスマスの時期に最高の風味を感じることができるよう準備をいたしました。紅茶やワインとの相性も抜群の逸品です。

いずれもパリ本場の技と、セルリアンタワー東急ホテルの技と味が結集したクリスマスを彩る作品となっております。

### 「クリスマスケーキ&シュトーレン 2013」商品概要

- 商品名
  - ①ローラン・ジャンプロデュース「デリス・ド・ノエル 2013」
  - ②ホテルオリジナル「ブッシュ・ド・ノエル 2013」
  - ③ホテルオリジナル「シュトーレン 2013」
- 販売価格
  - \*デリス・ド・ノエル 2013 5,600円<直径18cm×高10cm>
  - \*ブッシュ・ド・ノエル 2013 4,300円<縦8cm×横18cm×高9cm>
  - \*シュトーレン 2013 2,500円<約400g>
- 販売場所
 

ペストリーショップ (LBF)
- 予約期間
 

2012年10月1日(火)～12月15日(日)まで受付
- 早期予約特典
 

2012年10月31日(木)までに「デリス・ド・ノエル 2013」または「ブッシュ・ド・ノエル 2013」をご予約の方に、ケーキお渡し時に、ガーデンキッチン「かるめら」でのペアドリンクチケットをプレゼントいたします。※2014年1月31日(金)まで有効
- お渡し日
 

<「デリス・ド・ノエル 2013」&「ブッシュ・ド・ノエル 2013」>  
2012年12月16日(月)～12月25日(水)

<シュトーレン>  
2012年12月1日(日)～12月25日(水)
- 予約方法
 

電話 03-3476-3000 (代) ペストリーショップ

※各シェフのプロフィールは裏面を参照ください。※料金はいずれも消費税込みの金額となっております。



デリス・ド・ノエル 2013



ブッシュ・ド・ノエル 2013



シュトーレン 2013

◎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)

取材窓口 西澤: E-mail: [y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.nishizawa@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「フォーヴオール・サントノーレ通り」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。



◆牧野 太志 Futoshi Makino (セルリアンタワー東急ホテル シェフパティシエ)

パリやルクセンブルグの銘店にて修行後、2003年9月、当ホテルのシェフパティシエに就任。各レストランやラウンジ、宴会や結婚式でお出ししているホテル内の全てのデザート部門のプロデュースを担い、日々後進の指導にもあたっている。

2007年その技術と感性が認められ、「アンドレ・ルコント杯」にて優勝。

様々なお客さまが色々な目的で集まるホテルの「シェフパティシエ」にこだわり

「お菓子作りが化学を学ぶように楽しい」と語り、季節感やオリジナリティを追求した斬新なスイーツをホテル内で紹介している。



◆三沢 徳明 Noriaki Misawa (セルリアンタワー東急ホテル ベーカージェフ)

東京の製菓学校を卒業し、ブーランジェ（パン職人）を志し、製パンの世界に入る。

卒業後はベーカリー店での勤務後、2001年セルリアンタワー東急ホテル入社。フランスでの修行を経て

ベーカージェフに就任。北海道出身で、故郷の広大な大地と自然に育まれた自由で大胆な感性が

日々のパン作りのベースとなっている。「パンは生きているもの。毎日素材そのものと対話しながら

捏ねて、成型してベストなタイミングで焼き上げることを意識しています。生きている物だからこそ、

毎日同じパンでも焼きあがりに変化がでます。納得できるものだけ、店頭にお出ししております」と

こだわりを語る。作り上げるパンは生き活きとしていて食べた人が幸せになるあたたかさ、ファンも多数。

