

2020年9月24日

## テーマは“綺羅星（きらぼし）”。明るく希望に満ちたクリスマスをご提案 「クリスマスケーキ & シュトーレン 2020」

新作3種、全5作 おうちクリスマスを彩るラインアップにて 10月1日（木）予約受注開始

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：八木進午）のペストリーショップ（LBF）では、2020年のクリスマスケーキ・シュトーレンの予約受注を10月1日（木）より開始いたします。クリスマスケーキ4種類4,500円（4,860円）～6,800円（7,344円）とシュトーレン2,700円（2,916円）の全5種類を販売。お受け渡しは、シュトーレンが12月1日（火）～、クリスマスケーキは12月16日（水）～、それぞれ12月25日（金）まで承ります。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/christmascake2020/68218/index.html>

セルリアンタワー東急ホテルでは、2020年のクリスマスのテーマを【綺羅星（きらぼし）－思いをひとつに－】とし、明るく希望に満ちたクリスマスとなるようクリスマスシーズンを彩ってまいります。ホテルメイドのクリスマスケーキもこのテーマを基にパティシエが心を込めて作り上げました。トナカイをモチーフにした「ブティ レヌ」を2020年新作ケーキとして販売いたします。

加えて新作として販売するのは、ナッツの女王とも言われるピスタチオをふんだんに使用した「ブッシュ ド ノエル」、フランボワーズの程よい酸味と優しい甘さが特徴の「パール ノエル」。ほかにも、イチゴと生クリームの王道ケーキ「ガトー ド ノエル」は2020年バージョンで再登場！クリスマス前から丹精を込めてご用意する「シュトーレン」もご好評にお応えして販売してまいります。

ご自宅で過ごされる方が増えると見込まれる今年のクリスマス。密を避けスムーズにお渡しできる事前ご予約制にて承ります。「クリスマスケーキ&シュトーレン」を囲んで、大切な方とのおうちクリスマスをお楽しみください。

※別紙に「クリスマスケーキ & シュトーレン 2020」の販売概要と商品詳細をまとめます。

※表示の料金は本体価格とし、カッコ（ ）内はテイクアウト商品につき消費税8%を含む総額表示となります。

※最新の営業情報はホテル公式HPをご確認ください。

※写真はイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝／太田、川島、三浦、猪鼻、齋藤

TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通) 取材窓口 三浦 E-mail: ko.miura@tokyuhotels.co.jp

## 【販売概要】

■ 企画名称 「クリスマスケーキ&シュトーレン 2020」

■ 商品名・金額 【クリスマスケーキ】

|                    |           |                   |
|--------------------|-----------|-------------------|
| ①「プティ レヌ」          | ※2020 年新作 | 6,800 円 (7,344 円) |
| ②「ブッシュ ド ノエル 2020」 | ※2020 年新作 | 5,500 円 (5,940 円) |
| ③「パール ノエル 2020」    | ※2020 年新作 | 4,900 円 (5,292 円) |
| ④「ガトー ド ノエル 2020」  |           | 4,500 円 (4,860 円) |
| ⑤【シュトーレン 2020】     |           | 2,700 円 (2,916 円) |

■ 販売場所 ペストリーショップ (LBF)

■ 予約期間 2020 年 10 月 1 日 (木) ~ 12 月 15 日 (火)

■ お渡し日 クリスマスケーキ … 2020 年 12 月 16 日 (水) ~ 12 月 25 日 (金)  
シュトーレン … 2020 年 12 月 1 日 (火) ~ 12 月 25 日 (金)

■ 予約方法 電話、FAX またはインターネットにて TEL : 03-3476-3000 (代表) FAX : 03-3476-3769  
インターネット予約 (10 月 1 日 (木) より受付)

[https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-pastry-shop/reserve?menu\\_lists\[\]=5f6461b74f8b0600015cfa15](https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-pastry-shop/reserve?menu_lists[]=5f6461b74f8b0600015cfa15)

■ 備 考 いずれの商品も数量限定となりますので、完売の際はご了承ください。

表示の料金は本体価格とし、( ) カッコ内は消費税 8% を含んだ総額表示となります。

■ お問い合わせ TEL : 03-3476-3000 (代表) ペストリーショップ (LBF) 10:00~20:00

URL : <https://www.tokyuhotels.co.jp/erulean-h/event/christmascake2020/68218/index.html>

## 【商品詳細】

### 2020 年新作【プティ レヌ】Petit Renne 6,800 円 (7,344 円)

【ショコラ製ボックス】直径 12cm×高さ 24cm

【ケーキ】直径 9cm×高さ 4cm

かわいいトナカイがサンタコスチューム姿で新登場！

チョコレート製ボックスの蓋を開けると、マスカルポーネのムースケーキが現れます。ムースの中にはイチゴのジュレ、イチゴのシロップを染み込ませたスポンジ生地を層にして入れ、底にはサクサク食感の生地ブルトンを敷きました。ピンク色のボタンはルビーチョコレート製です。

ケーキのほかにももう一つプレゼントが？！何が入っているかは蓋を開けてのお楽しみ！

クリスマスの夜、星空を駆けるトナカイを表現した夢のあるケーキです。



### 2020 年新作【ブッシュ ド ノエル 2020】Bûche de Noël 2020 5,500 円 (5,940 円)

長さ 16cm×奥行 8cm×高さ 7cm

フランスのクリスマスでは定番の薪を模したケーキ。ナッツの女王とも言われるピスタチオのムースの中に、マーメレード、ジョCOND (アーモンドの風味豊かな生地)、酸味の効いたマンジャリのチョコレートムースを層にして入れ、底にはピスタチオのサクサク食感の薄い生地とジョCOND を敷きました。オレンジマーメレードをアクセントに、ピスタチオの風味を存分にお楽しみいただける味わい豊かなムースケーキです。



**2020 年新作【ペール ノエル 2020】Père Noël 2020 4,900 円 (5,292 円)**

直径 15cm×高さ 4cm

サンタクロースがクリスマスケーキになって新登場！フランボワーズムースの中にライチムース、フランボワーズジャム、アーモンドの風味豊かな生地を層にしました。薄いサクサクとした生地の食感がアクセント。程よい酸味と優しい甘さのフランボワーズは大人にもお子さまにもお召し上がりいただきやすく、ご家族でのおうちクリスマスにもおすすめです。帽子の中には何が入っているでしょうか？サプライズの仕掛け入り！心はずむクリスマスのひとときをご提案いたします。



**【ガトー ド ノエル 2020】Gâteau de Noël 2020 4,500 円 (4,860 円)**

直径 15cm×高さ 7cm

日頃より「パストリーショップ」でもファンの多い「ガトーフレーズ」が 2020 年クリスマスバージョンで再登場！スポンジ生地には国産の粉を使用し、きめ細かくしっとり焼き上げました。2 種の生クリームを絶妙なバランスでブレンドし、バニラの香りを纏わせました。イチゴの上品な甘さと華やかな香りを引き立てます。中の層は 2 段で贅沢に、またピンク色のイチゴクリームでかわいらしく仕上げました。王道かつシンプルなケーキだからこそ光る、ホテルならではのクオリティをご堪能ください。



**【シュトーレン 2020】Stollen 2020 2,700 円 (2,916) 円**

長さ 17cm×奥行 11.5cm×高さ 7.5cm

4 週間前より薄く切り分けて楽しみながらクリスマスを待ち望むという、ドイツの伝統菓子であるシュトーレン。ドライフルーツとクルミを香り高いお酒に漬け込みクリスマスの時期に風味が高まるよう丁寧に準備いたしました。薄く切ってそのまま召し上がっても、紅茶や洋酒、チーズと合わせても相性の良さが魅力です。



**【パストリーショップ】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000 (代表)**

営業時間 10:00~20:00 定休日 無休

※最新の営業情報はホテル公式HPをご確認ください。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、スイーツやパン、ギフト、総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を販売しております。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、旬の素材を用いた商品をラインアップ。

