

1台限りのプレミアムケーキも！ラグジュアリーなホテルメイドクリスマスケーキ&シュトーレン全6種 「クリスマスケーキ & シュトーレン 2022」予約受付開始

2022年10月1日(土)より

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、執行役員 総支配人 八木進午)のペストリーショップ(LBF)では、2022年のクリスマスケーキ・シュトーレンの予約受付を10月1日(土)より開始いたします。今年は1台限りのプレミアムケーキを含むクリスマスケーキ5種類とシュトーレンの全6種類をラインアップ。お渡し期間は、シュトーレンが12月1日(木)より、クリスマスケーキは12月22日(木)より、それぞれ12月25日(日)まで承ります。



詳細はこちら：https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/christmas_cake2022/94430/index.html

東急グループ創立100周年を記念し特別にご用意するプレミアムクリスマスケーキは、その名も「シブヤ CHRISTMAS」。渋谷の街とともに歩み渋谷の街に育てていただいた感謝の気持ちを込め、技術の粋を尽くして仕上げた渾身の作品です。1台限定、「しぶや」にちなんで42,800円での販売です。

一昨年に初登場して以来ご好評を得ている「プティ レンヌ」(8,000円)は、トナカイを模したチョコレート製ボックスの中にミニケーキなどのお楽しみを仕込んだ夢のあるケーキです。また、鮮やかな赤色が目を引く、サンタクロースをモチーフにした「アルモニー」(5,900円)は、フランボワーズの風味が爽やかな、当ホテル定番の人気商品です。クリスマスシーズンには欠かせないシュトーレン(3,200円)は、年を越した頃から数か月をかけてドライフルーツをブランデーに漬け込み、丹精込めて仕上げました。

ホテルならではのクオリティと味わいがおうちで過ごすクリスマスをグレードアップさせる「クリスマスケーキ & シュトーレン 2022」。大切な方との夢のあるひととき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 2022」の販売概要と商品詳細をまとめます。

※最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※写真はイメージです。

◎ 本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 斎藤 詩子

E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769 (オフィス直通)

【販売概要】

- 企画名称 「クリスマスケーキ & シュトーレン 2022」
- 予約期間 2022年10月1日(土)～12月15日(木)
- お渡し期間
クリスマスケーキ ……2022年12月22日(木)～12月25日(日)
シュトーレン ……2022年12月1日(木)～12月25日(日)
- お渡し可能時間 11:00～20:00
- 取扱い店舗 ペストリーショップ (LBF)
- 商品名・金額
【クリスマスケーキ】
①「シブヤ CHRISTMAS」 42,800円 (1台限定)
②「プティ レンヌ」 8,000円 (15台限定)
③「ブッシュ ド ノエル」 6,500円
④「アルモニー」 5,900円
⑤「ガトー ド ノエル」 5,400円
【シュトーレン】 3,200円
- 予約・精算
ご来店、お電話、インターネットにてご予約を承ります。
すべて事前精算にて承ります。詳細は下記 URL をご確認ください。
https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/christmas_cake2022/94430/index.html
- 備 考
※いずれの商品も数量限定となります。完売の際はご了承ください。
※表示の料金はテイクアウト商品につき、消費税 8%を含んだ総額表示となります。
※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。
※社会情勢の変動により、営業内容に変更が生じる可能性があります。予めご了承ください。
※事前のご入金の確認できなかった場合、ご予約は自動キャンセルとさせていただきますのでご了承ください。
- お問い合わせ TEL : 03-3476-3000 (代表) ペストリーショップ (LBF) 10:00～21:00

【商品詳細】



【シブヤ CHRISTMAS】 42,800 円

1 台限定

【マジパン細工】 直径 25cm×高さ 31cm

渋谷駅前広場に置かれ、「青ガエル」の愛称で親しまれていた東急 5000 系の車両、「東急線キャラクター のるるん」など渋谷には欠かせないアイコンたちが、ホワイトクリスマスの街に訪れたサンタクロースを囲む楽しげな様子を表現しました。

マジパン細工で作られた渋谷の街の中には、こだわりの素材を使用したプレミアムなショートケーキが入っています。

【ケーキ】 直径 18cm

ミルクの風味をしっかりと感じる、コクのある生クリームを使用。飽きの来ない軽い口当たり仕上げました。しっとりときめ細やかなスポンジ生地の上には、フレッシュで香り高いイチゴが贅沢に飾りつけられています。中の層は 2 段に仕上げ、上質なクリームとイチゴの王道の組み合わせをたっぷりご堪能いただけます。



【プティ レヌ】Petit Renne 8,000 円

15 台限定

【チョコレート製トナカイ】 直径 12cm×高さ 24cm

【ケーキ】 直径 9cm×高さ 4cm

トナカイをモチーフにしたケーキがご好評につき今年も登場いたします。

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。ムースの中はフルーティーなイチゴジュレと、イチゴのシロップをたっぷり染み込ませたスポンジ生地が層になり、ミルクーなマスカルポーネとのハーモニーが楽しめます。ケーキの下にはもう一つプレゼントが！それは蓋を開けてのお楽しみです。星空を駆けるトナカイを表現した夢のあるケーキです。



【ブッシュ ド ノエル】Bûche de Noël 6,500 円

長さ 16cm×幅 7cm×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です。チョコレートチップと爽やかなオレンジのゼスト（皮）が入ったショコラパウンドに、香ばしいナッツ入りのチョコレートをコーティング。プリネガナッシュでシックな装飾を施した常温のケーキです。



【アルモニー】Harmonie 5,900 円

直径 15cm×高さ 4cm

フランボワーズムースの中はチョコレートムース、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。表面はクリスマスカラーの赤いフランボワーズのグラサージュ（コーティング）で美しい光沢を出し、ケーキ全体を可愛いサンタクロースに見立てました。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、家族で囲むおうちクリスマスにおすすめです。



【ガトー ド ノエル】Gâteau de Noël 5,400 円

直径 15cm×高さ 7cm

クリスマスの定番、イチゴと生クリームを使ったスタンダードなケーキです。クリームは乳脂肪 47%の生クリームを使用しコクがありながらも軽い口当たりに、スポンジ生地には口溶けがよくきめ細かく仕上がる薄力粉を厳選し、イチゴの上品な甘さと華やかな香りを引き立てるよう仕上げました。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。

【シュトレン】Stollen 3,200 円

長さ 17cm×幅 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レン。ドライフルーツを香り高いブランデーに漬け込み、クリスマスの時期にもっとも風味が高まるよう丁寧に準備しました。薄く切ってそのまま召し上がっても、紅茶や洋酒と合わせても相性よくお楽しみいただけます。



【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 10:00~21:00 定休日 無休

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しております。

※最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

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



【館内衛生強化について】

新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>