

2010年12月15日

報道関係各位

セルリアンタワー東急ホテル ペストリーショップ 「ガレット・デ・ロワ～Galette des Rois～」発売！

1月1日 14:00 より販売開始！

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：行澤博史)のペストリーショップでは、2011年に10周年を迎えるにあたり、新年の最初の企画商品としてフランスでは新年に欠かせない伝統菓子ガレット・デ・ロワを販売いたします。

(価格Sサイズ¥1,800/Lサイズ¥2,700(税込))「ガレット・デ・ロワ」は、ホテルのペストリーにて焼き上げております。リング状のブリオッシュ生地に季節のフルーツをトッピングしております。サクサクの食感に加えて、切り込み模様の緻密さ、そして光沢のある焼き色が特徴です。

商品の詳細を下記の通りまとめましたのでご参照ください。

「ガレット・デ・ロワ」商品概要

- 発売日 2011年1月1日(土) 14:00～
- 販売価格 Sサイズ¥1,800 / Lサイズ¥2,700(消費税込)
- 販売場所 ペストリーショップ(1F)
- 商品内容 **【ガレット・デ・ロワ】**

1月6日エピファニーを祝うフランスの伝統菓子で紙の王冠がのったガレットは、リング状のブリオッシュ生地にフルーツをトッピングした南仏で食べられている伝統菓子。

中にフェーブと呼ばれる小さな陶器が1つ入っており家族などで切り分けて食べ、フェーブが当たった人は王冠をかぶり、祝福を受け、幸運が1年間継続するといわれている。



お問い合わせは (03) 3476-3000 (代) ガーデンキッチン「かるめら」ペストリーショップまで

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

パリヤルクセンブルクの銘店にて修行後、

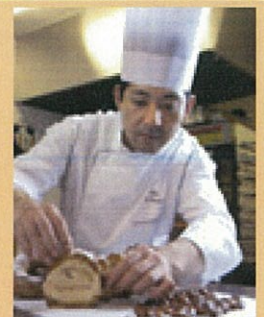
2003年9月セルリアンタワー東急ホテルの

シェフパティシエに就任。2007年「アンドレ・ルコント杯」にて優勝する。

様々なお客様が色々な目的で集まる場所であるホテルのシェフパティシエであることにこだわり

「お菓子作りが化学を学ぶように楽しい」と語り

数々の斬新なスイーツを編みだしている。



◎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、小澤 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 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。