



2018年1月30日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2018
桜を愛でながら、心も春めく限定商品
“桜スイーツ&ブレッド”販売のご案内

- ・春らしい淡い色合いの桜餡と艶やかな大納言を贅沢に使った「ルーレ・オウ・桜」
- ・甘酸っぱい苺風味のホワイトチョコレートクランチを最中の種でサンドした「さくらくらんち」
- ・日本酒とほのかな桜の風味が織りなす、桜の季節ならではの「壱ノ壱ノ壱 桜」
- ・心も春めく2種の桜風味のブレッド



左)ルーレ・オウ・桜
右)さくらくらんち

壱ノ壱ノ壱 桜

左)スティック桜あんぱん
右)ブリオッシュ・オウ・プラリネ

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)では、上品な味わいと美しいデザインのホテルメイドスイーツが並ぶペストリーショップ「スイーツ&デリ」にて、2018年3月19日(月)～4月30日(月)までの期間、桜スイーツとブレッドを限定販売いたします。

桜のロールケーキ「ルーレ・オウ・桜」は、春らしく淡い色合いの桜餡と艶やかな大納言を贅沢に使うことで、甘味の中にもほんのりとした塩味のアクセントが加わり、上質な味わいを最後の一口まで堪能することができます。「さくらくらんち」は、しっとりとした口当たりの最中の種に、甘酸っぱい苺風味のホワイトチョコレートクランチをサンドした一口サイズのスイーツです。さらに、例年ご好評をいただいている「壱ノ壱ノ壱 桜」は、ホテルオリジナルの純米吟醸酒と八海山の酒粕を効かせた定番商品の日本酒ケーキ「壱ノ壱ノ壱」に桜葉を加え、香り豊かな日本酒とほのかな桜の風味が織りなす、桜の季節ならではの上品な大人の味わいに仕上げました。

また、パリパリとしたクロワッサン生地で甘さ控えめの桜餡を包み込み、さらに桜風味のサクサクとした食感の良いクランブルを纏わせて焼き上げた「スティック桜あんぱん」や香ばしいプラリネロゼとピスタチオを芳醇なバターが香るブリオッシュ生地で包み込んだ「ブリオッシュ・オウ・プラリネ」など、心も春めくブレッドが期間限定にて登場いたします。

可愛らしさと上品さを兼ね備えたパレスホテル東京の限定スイーツ&ブレッドで、ぜひ春の賑わいをお楽しみください。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>
パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/>
最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問合せ先>

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 清水(徹)、久保菌
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp

