



2018年7月26日  
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2018 Autumn  
秋の恵みを心ゆくまでご堪能いただける  
“秋限定スイーツ&ブレッド”販売のご案内  
販売期間：2018年9月1日(土)～11月30日(金)

- ・秋の恵みに心躍る、旬の栗やキノコを贅沢に使用したスイーツ&ブレッド
- ・ハロウィンキャラクターをモチーフにした、目でも舌でも楽しめるスイーツ&ブレッド



秋限定ブレッド



秋限定スイーツ



ハロウィン限定スイーツ

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、品のある味わいと洗練された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、彩り溢れる秋の恵みを心ゆくまでご堪能いただけるスイーツとブレッドを2018年9月1日(土)～11月30日(金)までご提供いたします。

軽い食感のブリオッシュ生地に、風味豊かな栗を練り込んだ「ガトーブリオッシュ メープル&マロン」は、口の中で蜜と栗の甘みが上品に絡み合います。栄養価が高く、美容や健康にも良いことから、「奇跡の果実」と呼ばれるカラマンシーを贅沢に使用した「マロンとカラマンシーのデニッシュ」は、柑橘類ならではの爽やかさと栗のほどよい甘みがマッチした見た目も可愛いデニッシュです。また、なめらかな口どけで素材の甘さが際立つ焼き芋のフィリングに、甘酸っぱいりんごを合わせた「パタードゥース」は、いくつもの秋の味覚を一度にお楽しみいただける逸品です。

絶妙な甘さが魅力の2種のクリームに、フランス産洋梨を丸ごとのせた「タルトレット オウ ポワール」や、スポンジにしみ込ませたラム酒の香りがほんのりと口の中に広がる「ババ オウ ロム」は、ご自宅用はもちろん、上品な秋の手土産としてもおすすめです。

また、10月31日(水)のハロウィンに向けて、ハロウィンキャラクターをモチーフにした、目でも舌でも楽しめるスイーツとブレッドを2018年10月1日(月)より販売いたします。一夜限りの特別なハロウィンナイトに華を添える、キャラメルとチョコレートでコーティングされた香ばしいナッツが中から飛び出す「ジャック オ ランタン」、甘酸っぱいグリオットチェリー入りのチョコレートケーキが隠れた可愛いオバケの「ファントム」、艶やかなぶどう餡が妖しくも美しい雰囲気を出す「ハロウィン モンブラン」をご用意いたしました。

澄んだ秋の空を眺めながら、旬の食材に宿る豊かな味わいを存分に生かしたスイーツとブレッドを心ゆくまでご堪能ください。



B1F ペストリーショップ「スイーツ&デリ」

●秋限定スイーツ&ブレッド

秋の恵みに心躍る、栗やキノコを贅沢に使用した、スイーツ&ブレッドを取り揃えました。

提供店舗 : B1F ペストリーショップ「スイーツ&デリ」  
 提供期間 : 2018年9月1日(土)～11月30日(金)  
 営業時間 : 10:00～20:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5315

秋のブレッド

◆ガトーブリオッシュ メープル&マロン 500円

軽い食感のブリオッシュ生地に、風味豊かな2種の栗をたっぷりと練り込みました。口の中で蜜と栗の甘味が絡み合う上品な味わい。

◆マロンとカラマンシーのデニッシュ 300円

栗のとろけるような舌触りとほどよい甘みが、カラマンシーの爽やかな酸味とマッチした、見た目もかわいらしいデニッシュ。

◆パタードゥース 300円

甘さが際立つ、なめらかな口どけの焼き芋のフイリングに、甘酸っぱい林檎を合わせました。

◆キノコとソーセージのピッツェッタ 400円

マッシュルームのホワイトソースが濃厚な、ラタトゥイユがアクセントのピザ。



(左奥)マロンとカラマンシーのデニッシュ  
 (右奥)ガトーブリオッシュ メープル&マロン  
 (中央)キノコとソーセージのピッツェッタ  
 (手前)パタードゥース

秋のペストリー&スイーツ

◆タルトレット オウ ポワール 700円

絶妙な甘みが魅力の2種のクリームに、フランス産洋梨を丸ごと乗せた贅沢なタルト。

◆サンマルク 650円

香ばしいアーモンドをたっぷり練りこんだスポンジで、ほどよい甘さのヴァニラとチョコレートのクリームをサンドしました。

◆オペラ 650円

ほろ苦いコーヒー風味のスポンジとクリームに口溶けの良いガナッシュチョコレートを重ねました。奥深いハーモニーが楽しめます。



(奥)ババ オウ ロム  
 (左)サンマルク  
 (右)オペラ  
 (手前)タルトレット オウ ポワール

◆ババ オウ ロム 800円

フランスの王族も愛した伝統菓子。スポンジにしみ込ませたラム酒のほんのりとした香りと濃厚なヴァニラクリームの甘さが口の中に広がります。

\*価格はすべて消費税別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●ハロウィン限定スイーツ&ブレッド

ハロウィンキャラクターをモチーフにした、目でも舌でも楽しめるスイーツ&ブレッドをご用意いたしました。

提供店舗 : B1F ペストリーショップ「スイーツ&デリ」  
 提供期間 : 2018年10月1日(月)～10月31日(水)  
 営業時間 : 10:00～20:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5315

#### ハロウィン スイーツ

##### ◆ファントム 600円

マシュマロでできた真っ白なシーツのおバケに隠れているのは甘酸っぱいグリオットチェリー入りのチョコレートケーキ。

##### ◆パンプキン パイ 650円

しっかり焼き込まれた生地サクサクした歯触り。芳ばしいバターが香るパイ生地で、南瓜のペーストを包みました。

##### ◆ハロウィン クッキー 350円

おバケや黒猫など、ハロウィンをモチーフとした可愛いアイシングクッキー。

##### ◆ジャック オ ランタン 2,800円

チョコレートで作られたジャック オ ランタン。中にはキャラメルとチョコレートでコーティングされた香ばしいナッツ。

#### ハロウィンブレッド

##### ◆ハロウィン フェイス 200円

ストロベリーチョコレートが練りこまれたココア生地をジャック オ ランタンをモチーフに仕上げました。

##### ◆ハロウィン モンブラン 300円

マロンクリームをデニッシュ生地で包み、パンプキンのフィリングと艶やかなぶどう餡をトッピングしたモンブラン。

##### ◆ハロウィン フーガス 350円

4種のチーズを混ぜ込んだ、見た目も楽しいゴースト型のブレッド。口に入れた瞬間、まるやかなチーズの旨味があふれ出します。



(左奥)ファントム  
(右奥)ジャック オ ランタン  
(左手前)ハロウィン クッキー  
(右手前)パンプキン パイ



(左)ハロウィン フーガス  
(手前)ハロウィン モンブラン  
(右)ハロウィン フェイス

\*価格はすべて消費税別です。

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

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://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い合わせ先>

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、植田

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)