



2019年7月30日  
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2019 Autumn  
実り豊かな秋の食材を贅沢に使用した  
“秋限定スイーツ&ブレッド”販売のご案内

- ・厳選した栗の美味しさを満喫する3種のマロンシャンティイなど秋限定スイーツ&ブレッド
- ・愛らしいキャラクターをモチーフにした、目でも舌でも楽しめるハロウィン限定スイーツ&ブレッド



ペストリーショップ スイーツ&デリ  
アソルティメント マロンシャンティイ



ペストリーショップ スイーツ&デリ  
秋限定ブレッド



ペストリーショップ スイーツ&デリ  
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、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 2019年9月1日(日)~11月30日(土)までご提供いたします。

秋限定のスイーツとして、パレスホテル東京の伝統スイーツ「マロンシャンティイ」から、四万十川流域の和栗と徳島県産の和三盆糖を使用した「プレミアム マロンシャンティイ」が今年も登場。ふわふわの生クリームの中に、上品な甘さの和栗がたっぷりに入った贅沢な逸品です。さらに、スタンダード、プレミアム、イタリア産焼き栗の3種のマロンシャンティイを食べ比べできる「アソルティメント マロンシャンティイ」も販売いたします。

秋限定のブレッドは、秋を代表する味覚をふんだんに使用。サクサクのクロワッサン生地で和栗の餡を包み込んだ「和栗餡のクロワッサン」や、ニューヨークで人気のチョコレートたっぷりのバターパン“バブカ”に旬の紫芋を加えアレンジした「紫芋のバブカ」など、秋の訪れを感じさせる風味豊かな品々をご用意しました。

また、10月31日(木)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2019年10月1日(火)より販売いたします。例年好評を博している、甘酸っぱいグリोटチェリー入りチョコレートケーキにクリームマシュマロをかぶせた可愛いオバケの「ファントム」。今年は、男の子と女の子の2つのバージョンで登場です。ジャック オ ランタンをイメージした「パンプキン パイ」やゴーストをモチーフにしたチーズフォカッチャ「ハロウィン フーガス」などパーティーを盛り上げてくれる賑やかなラインナップをご用意いたしました。

実り豊かな秋にふさわしく、さまざまな秋の味覚を組み合わせたパレスホテル東京の秋限定スイーツとブレッドの数々。旬の美味しさを心ゆくまでご堪能ください。

＜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:久保 蘭、清水(徹)  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)



B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ

●オータムスイーツ&ブレッド

栗をはじめとした秋の味覚にチョコレートなど、秋ならではの濃厚な味わいのスイーツ&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 : 2019年9月1日(日)~11月30日(土)  
 営業時間 : 10:00~20:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5315

秋のペストリー

◆プレミアム マロンシャンティイ 950円  
 毎年ご好評をいただいている、四万十川流域の和栗と徳島県産の和三盆糖を使用した限定マロンシャンティイ。  
 ※ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジでもご提供いたします。

◆アソルティメント マロンシャンティイ 3,000円  
 スタンダード、プレミアム、そしてイタリア産焼き栗の3種のマロンシャンティイの詰め合わせ。

◆ロシアンテール オ ショコラ 650円  
 紅茶ムース、フランボワーズジュレをチョコレートムースで仕上げた香り高いケーキ。

◆フィグ 700円  
 無花果と柑橘系果実を使用したほのかにワインの香るケーキ。

◆カフェ デピス 700円  
 バナナのソテーに、レモングラスとコーヒーのムースを合わせ、スペキュロスサブレの食感とともにお楽しみください。

◆シトロン ノワゼット 650円  
 ヘーゼルナッツのビスキュイとクリームをシトロンムースで包みました。



アソルティメント マロンシャンティイ



(左)ロシアンテール オ ショコラ  
 (右奥)フィグ  
 (中央)カフェ デピス  
 (右手前)シトロン ノワゼット

秋のブレッド

◆和栗餡のクロワッサン 300円  
 サクサクのクロワッサンで和栗の餡を包みました。

◆紫芋のバブカ 500円  
 ニューヨークで人気のバブカ。紫芋とチョコレートの組み合わせで。

◆マロンと抹茶のデニッシュ 400円  
 渋皮栗と抹茶餡の和テイストに程よい酸味のパッションフルーツクリームを合わせました。

◆キノコとコーンのオープンフェイス 400円  
 コーンがたっぷり入ったフォカッチャにキノコのオープン焼きをのせて。



(左手前)和栗餡のクロワッサン  
 (左奥)紫芋のバブカ  
 (右手前)マロンと抹茶のデニッシュ  
 (右奥)キノコとコーンのオープンフェイス

\*価格はすべて消費税別です。



●ハロウィン限定スイーツ&ブレッド

ハロウィンパーティーに楽しさをお届けするユニークで愛らしいスイーツ&ブレッドが揃いました。

提供店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ  
 提供期間 : 2019年10月1日(火)~10月31日(木)  
 営業時間 : 10:00~20:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5315

ハロウィン ペストリー

◆ココ ファントム 650 円

ココナッツのムースとスポンジケーキ、バルサミコ風味のフランボワーズジャムで酸味を加えすっきりとした味わいに。

◆ファントム 600 円

グリオットチェリー入りチョコレートケーキに、クリームマシュマロをかぶせた白いシートでデコレート。今年は、男の子と女の子の2バージョンをご用意。

◆パンプキン パイ 700 円

バター風味豊かなパイ生地と南瓜のペーストで作ったパイ菓子。ジャック オ ランタンをイメージ。

◆シャポー 650 円

バターをたっぷり使用したサブレの上に、魔女の帽子をイメージしたカシス風味のチョコレートムースをのせ、ミックスベリーのジュレとスフレッシュココラを閉じ込みました。

◆ハロウィンクッキー 350 円

ハロウィンをモチーフにしたアイシングクッキー。



(左奥)ココ ファントム  
 (右中央)ファントム  
 (左・右)パンプキン パイ  
 (左中央)シャポー  
 (手前・右奥) ハロウィン クッキー

ハロウィン ブレッド

◆ハロウィン シチューポット 350 円

キノコのホワイトシチューデニッシュを、ジャック オ ランタンのスタイルでご用意。

◆ハロウィン クロッカシ 300 円

なめらかなパンプキンクリームとカリカリのクロワッサンクロッカシ。中に入ったブルーベリーをアクセントに。

◆ハロウィン フーガス 350 円

チーズフォカッチャのポテトガレット仕立て。ゴーストをモチーフに。



(中央)ハロウィン シチューポット  
 (左右手前)ハロウィン クロッカシ  
 (左奥)ハロウィン フーガス

\*価格はすべて消費税別です。