



2020年8月12日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2020 Autumn
草木が美しく色づく秋の訪れを味覚で感じる限定商品
“秋限定スイーツ&ブレッド”販売のご案内

- ・秋ならではの旬の食材を活かした、秋限定スイーツ
- ・メープルの自然の甘さが後を引く、最新作のパンドミプルミエ
- ・表情豊かなキャラクターを揃えた、ハロウィン限定スイーツ&ブレッド



秋限定スイーツ



「パンドミプルミエ メープル」



ハロウィン限定スイーツ&ブレッド

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、2020年9月1日(火)~11月30日(月)までの期間、草木が美しく色づく秋の訪れを味覚で感じる限定商品を販売いたします。

ペストリーショップ スイーツ&デリでは、3種の秋限定スイーツを販売いたします。「ショコラ カシス」は、濃厚なチョコレートとマロンのクリームに、爽やかな酸味を感じられるカシスジュレを合わせた上品な味わい。瑞々しい深紅の色合いが印象的な「オペラ ルージュ」は、甘酸っぱいフランボワーズのクリームとジュレに赤ワインで煮込んだ無花果を合わせて、オペラ風に仕上げました。「ポム カaramel」は、林檎のソテーとキャラメルムースのケーキ。林檎のほのかな酸味と甘さに、塩味の効いたサブレがアクセントを加えます。

秋限定のブレッドでは、パンドミプルミエの最新作「パンドミプルミエ メープル」を販売いたします。カナダ・ケベック州産メープルシロップをたっぷりを使用し、クルミパウダーを加えて風味豊かに仕上げました。もちりと柔らかく、噛むほどにブレッド本来のミルクィなコクとメープルの自然な甘さが口の中に広がります。

また、今年も10月限定でハロウィンキャラクターをモチーフにしたスイーツとブレッドを販売いたします。例年好評の甘酸っぱいグリो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愛らしいオバケの「ファントム」は、男の子と可愛らしい花の髪飾りを付けた女の子の2種類をご用意いたしました。箱の中に潜むモンスターをイメージしたチョコレートマフィン「ハロウィン モンスターマフィン」など、ハロウィン気分を盛り上げてくれるユニークなラインナップをご用意いたしました。

食欲が増す季節ならではの旬の味覚を取り入れた秋限定スイーツとブレッド。パレスホテル東京にて、新たな食の魅力を発見してください。

＜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: 清水(徹)、王
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp

※諸般の事情により、ホテルの営業を一部制限する可能性がございます。そのため、リリースの内容に一部変更が生じる場合がございますので、最新情報は公式HPをご確認くださいませ。



PALACE HOTEL TOKYO

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

栗をはじめとした秋の味覚に、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 : 2020年9月1日(火)~11月30日(月)
 営業時間 : 11:00 ~ 19:00
 お問い合わせ : 03-3211-5315
 メニュー / 料金 :

秋のペストリー

◆「プレミアム マロンシャンティイ」 980円
 毎年ご好評をいただいている、四万十川流域の和栗と和三盆糖を使用した秋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種を集めたマロンシャンティイの詰め合わせ。

◆「ボム カaramel」 650円
 林檎のソテーとキャラメルムースのケーキ。林檎のほのかな酸味と甘さに、塩味の効いたサブレがアクセントを加えます

◆「ショコラ カシス」 700円
 濃厚なチョコレートとマロンのクリームに、爽やかな酸味が感じられるカシスジュレを合わせたケーキ。

◆「オペラ ルージュ」 650円
 甘酸っぱいフランボワーズのクリームとジュレに赤ワインで煮込んだ無花果を合わせ、オペラ風に仕上げた一品。



「アソルティメント マロンシャンティイ」



(左上)「ボム カaramel」
(左)「ショコラ カシス」
(右)「オペラ ルージュ」

秋のブレッド

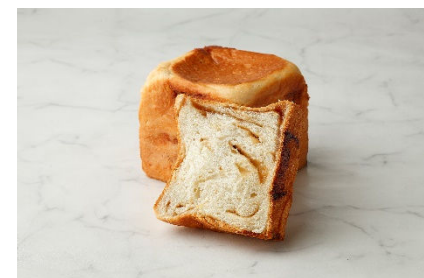
◆「パンドミ プルミエ メープル」 1,200円
 カナダ産メープルシロップを使用し、風味豊かに焼き上げました。

◆「メイプルバタークラウン」 400円
 サツマイモ、ドライアップル、クルミを加えた生地につぶりのメイプルバターを包み込んで、ふんわりと焼き上げました。

◆「コルネオートヌ」 400円
 大粒のピーナッツを添えたサクサクのクロワッサンの中にピーナッツクリームをたっぷりに入れました。

◆「エスニック」 350円
 アジアンテイストのガバオをイメージし、秋らしいキノコやカボチャなどを合わせたブレッド。

◆「バナナとナッツのマロンデニッシュ」 450円
 なめらかな熊本県産和栗を加えたクリームとバナナフィリング、キャラメルナッツ、マロンを組み合わせたデニッシュ。



「パンドミ プルミエ メープル」



(左上)「メイプルバタークラウン」
(左下)「コルネオートヌ」
(右上)「エスニック」
(右下)「バナナとナッツのマロンデニッシュ」

*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

ハロウィン気分を盛り上げてくれ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 : 2020年10月1日(木)~10月31日(土)
営業時間 : 11:00 ~ 19:00
お問い合わせ : 03-3211-5315
メニュー / 料金 :

ハロウィンペストリー

◆「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をクリームマッシュマロで出来た白いシートでデコレート。男の子と可愛らしい花の髪飾りを付けた女の子の2種類で販売。

◆「パンプキン パイ」 700円
バター風味豊かなパイ生地とカボチャのペーストで作ったパイ菓子。ハロウィンを代表するキャラクター、ジャック オ ランタンをイメージ。

◆「ポティロン」 650円
フランス語でカボチャを意味し、カボチャのスポンジとクリームにメープルシロップのムースを合わせたケーキ。

◆「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。表情豊かなゴースト、ジャック オ ランタン、黒猫をご用意。

ハロウィンブレッド

◆「ハロウィン フーガス」 400円
オリーブオイル香るフォカッチャにアンチョビ、ベーコン、ポテトなどが入ったふんわりとしたフーガス。

◆「ハロウィン モンスターマフィン」 400円
箱の中に潜むモンスターをイメージしたチョコレートマフィン。中に入っている甘酸っぱいラズベリーフィリングがアクセントに。



(上)「ファントム」
(左)「パンプキン パイ」
(右)「ポティロン」
(下)「ハロウィン クッキー」



(左)「ハロウィン フーガス」
(右)「ハロウィン モンスターマフィン」

*価格はすべて消費税別です。