

大切な人に贈りたい“和”をテーマにした雅叙園ならではのショコラなどが新登場

パティスリーショップ「栞杏 1928」

2017年9月1日(金)ホテル雅叙園東京内にオープン

ホテル雅叙園東京(運営:株式会社目黒雅叙園/所在地:東京都目黒区)は、4月1日より施設名称を86年ぶりに変更し新たにホテルとしての歴史をスタートさせました。この度、PATISSERIE「栞杏 1928」を9月1日(金)よりオープンいたします。



店舗イメージ



商品イメージ

パストリー料理長 生野剛哉が手掛けるショコラをはじめとするスイーツや、ホテルオリジナルのデリカテッセン商品などを販売します。店名の「栞杏」は、フランス語で「つなぐ」「絆」を意味する“Lien (リアン)”に由来。「栞」は道標の意味があり、ギフトを通じて大切な人に気持ちを伝えて欲しいという願いをこめました。「杏」は「木」の下に「口」という組合せから、美味しいものが実するという意味も持ちます。その2つに、併せたのが雅叙園の創業年である「1928」。伝統に敬意を払いながら新たな独創的な菓子作りを心がけるシェフパティシエの想いを表現しました。創業90周年を迎える歴史の中で、様々な祝祭を見守ってきた当ホテルだからこそ表現できる大切な人に贈りたい「ギフト」にふさわしい商品を展開していきます。

スイーツの商品ラインナップは、ホテル内にある美術品の天井画をモチーフにしたボンボンショコラやバレンタイン限定で販売していた手毬型のチョコレートなど、雅叙園ならではの商品も展開していきます。定番のパウンドケーキや焼き菓子などは贈り物にぴったりです。組子をテーマにした上質な店舗の中で、大切な人への贈り物やご自身へのご褒美として繊細なオリジナルスイーツをお楽しみください。

<ショップ概要>

- ◆名称 PATISSERIE「栞杏 1928」(パティスリー リアン 1928)
- ◆場所 東京都目黒区下目黒1-8-1(ホテル雅叙園東京内 1階)
- ◆営業時間 10時~20時
- ◆商品ラインナップ例
チョコレートギフト/生ケーキ/焼き菓子ギフト/コンフィチュール/デリ/その他
- ◆お問合せ レストラン総合案内 (9:00~20:00)
Tel. 050-3188-7570

パストリー料理長 生野 剛哉 Takeya Shono



1968年生まれ。川崎日航ホテルやパンパシフィックホテル横浜(現・横浜ベイホテル東急)などを経て2006年にパティスリー葉山庵統括パティシエ就任。その後、ラヴィマナー神戸やホテル日航東京(現・ヒルトン東京お台場)にてパストリーシェフに就任。

2004年にはクーブ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2005日本予選決勝大会出場。2016年5月よりホテル雅叙園東京 パストリー料理長として「シンプルに素材を生かしたスイーツ作り」をモットーに活動中。

《本内容に関するお問合せ》ホテル雅叙園東京 PR 事務局
(株) トランスミッション (TEL:03-6802-8048 / FAX:03-6802-8239)
担当: 大金 (090-3563-5894) oogane@bc.ij4u.or.jp