

クリスマスに食す伝統的な焼き菓子から新作の紅玉のタルトまで楽しめる クリスマスカラーのスイーツセットが登場！

「クリスマスアフタヌーンティー」のご案内

2017年12月1日（金）～25日（月）期間限定販売

ホテル雅叙園東京(運営：株式会社 目黒雅叙園)内にある、Cafe&Bar「結庵」では2017年12月1日（金）より期間限定でクリスマスアフタヌーンティーを販売致します。



クリスマスアフタヌーンティー



第1回シュトーレンコンテストで3位入賞したシュトーレン

「シンプルに素材を生かすこと」をモットーとするパストリーシェフの生野剛哉が手がけたアフタヌーンティー。クリスマスカラーを中心に仕上げられたスイーツ8種と、お食事2種をご用意しました。

最高級シシリー産ピスタチオを使用し、ココと香りが華やぐ7層のパバロワのケーキ「シシリアン」は、シェフが長年作り続けているスペシャルティ。新作の「紅玉のタルト」は、クリームダイヤモンドとカルヴァドスでフランベしたりんごのスライスコンポートを敷きつめ、飾りにはスライスした紅玉を乗せて焼成し、同じ紅玉を4種の調理法で作ったりんご尽くしの贅沢な一品です。その他、可愛らしい人形の形をしたイチゴのパートドリュイや、アラザンが輝くらム酒がしっかりと効いた生チョコなどクリスマスにピッタリな華やかな仕上がりです。

中でも今回の目玉は「クリスマス・シュトーレン」です。2017年11月に行われた、「第1回シュトーレンコンテスト」で、見事3位に入賞した大澤智弥パストリーシェフのシュトーレン。12月15日の発売に先駆けて一足先にお楽しみいただけます。しっとりとした重厚な味わいのアルザス風シュトーレンは発酵バターを使用しており、香り豊かな一品です。ナッツや洋酒漬けフルーツとからみあい、しっとりした口どけの良い生地が特徴です。スパイスはナツメグ、シナモンパウダー、カルダモンを使用しお子様から大人まで食べやすい味わいをお楽しみください。

<クリスマスアフタヌーンティー概要>

- マカロン・カシス
- 赤い果実のパンナコッタ
- ピスタチオのガトー「シシリアン」
- 紅玉のタルト
- 苺のパート・ド・リュイ
- 生チョコラム
- クリスマス・シュトーレン
- プレーンスコーン
- キノコとベーコンのポケットピザ
- チキンサラダ

<販売場所> ホテル雅叙園東京 Cafe&Bar「結庵」

<販売期間> 12月1日（金）～25日（月）14時30分～17時

<料金> 2,800円（税・サ別）

《本リリースや画像のお貸出しに関してのお問合せ先》

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](tel:03-6802-8048))

担当：大金 (090-3563-5894) /

oogane@bc.ijj4u.or.jp