

秋の新作ケーキ登場！フランス産マロンや高級かぼちゃを使用 「実りの秋を味わうスイーツ&ブレッド」期間限定発売

2014 年 9 月 1 日(月)～ 10 月 31 日(金)

<http://www.hnt.co.jp/archives/11937>

■人参やじゃがいもなど、秋野菜をつかったブレッド 3 種も

ホテル日航東京(東京都港区台場 1-9-1 総支配人:本中野 真)は、2014 年 9 月 1 日(月)～10 月 31 日(金)まで、収穫の秋に感謝をささげるシーズナルフェア「Harvest Country(ハーベストカントリー)」を開催いたします。これに伴い、ホテルショップ「プレミアムパレット」において、フランス産マロンや高級かぼちゃを使ったスイーツや、人参やじゃがいもといった秋野菜をたっぷり使用した、実りの秋を味わうスイーツ&ブレッドを秋季限定で販売いたします。



<写真、左からマロン・カシス、栗マロンかぼちゃのモンブラン、人参ブレッド、じゃがいもブレッド、オリーブバケット>

濃厚な甘味が特徴のフランス産マロンのムースとカシスのソースの酸味がハーモニーを奏でる「マロン・カシス」と、くるみとシナモンのパウンドケーキに、ホクホクとした甘みとコクが魅力の“栗マロンかぼちゃ”という高級かぼちゃのクリームをしぼった「栗マロンかぼちゃのモンブラン」の 2 種類の新作スイーツが登場します。

また、秋野菜が愉しめるブレッドとして、人参ピューレをたっぷり練り込み、ほんのりオレンジ色をした優しい味の「人参ブレッド」、フランスパンの生地の中にベーコンとほくほくのじゃがいもをゴロリと入れた「じゃがいもブレッド」、ホテルのシンボルツリーであるオリーブの塩漬けを練り込んだ「オリーブバケット」を販売いたします。

旬の食材が豊富な季節ならではのスイーツ&ブレッドで、収穫の秋をお愉しみください。

■実りの秋を味わうスイーツ&ブレッド

発売期間：2014 年 9 月 1 日(月)～10 月 31 日(金)

販売場所：ホテルショップ「プレミアムパレット」

ご予約・お問合せ先：

2F ホテルショップ「プレミアムパレット」 Tel 03-5500-5597(10:00～20:00)

【新作スイーツ 2 種】

○マロン・カシス 500 円 ○栗マロンかぼちゃのモンブラン 500 円 ※全て、消費税別

【ブレッド 3 種】

○人参ブレッド 400 円 ○じゃがいもブレッド 400 円 ○オリーブバケット 300 円 ※全て、消費税別

<ホテルショップ「プレミアムパレット」>

素材、製法にこだわり抜いたホテルメイドのスイーツ&ブレッド、高品質のアメニティグッズをはじめ、ホテル日航東京のオリジナル商品を取り揃えた「プレミアムパレット」。まるで白いソパレットに散りばめられた色とりどりの色彩のように、訪れるたびに新鮮で、わくわくと心弾むショッピングをお楽しみいただけます。



■ホテル日航東京

名 称 : ホテル日航東京

代 表 者 : 総支配人 本中野 真

所 在 地 : 〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 Tel 03-5500-5500(代表)

客 室 数 : 453室 (全室バルコニー付)

ア ク セ ス : 新交通ゆりかもめ「台場」駅直結。

