

News Release

2022年9月30日

「おうちクリスマス」に華を添える3種類をラインアップ！
 3年連続の登場となる「世界に一つだけ」のDIYケーキに加え、
 今年は伝統的なクリスマスケーキ“ブッシュ・ド・ノエル”2種類が新登場！
小田急ホテルセンチュリーサザンタワーのクリスマスケーキ
2022年10月17日(月)よりご予約受付開始

「小田急ホテルセンチュリーサザンタワー」(所在地:東京都渋谷区代々木2-2-1、総支配人:宮越 真理子)では、2022年10月17日(月)より、シェフパティシエールが心を込めて考案したクリスマスケーキ3種類の予約受付を開始いたします。



飾りつけは自分好みにカスタマイズ！
 3年連続の登場で定番となったDIYケーキ“プレゼント”



クリスマス伝統のケーキが新登場！
 左:チョコレートのブッシュ・ド・ノエル 右:苺と柚子のブッシュ・ド・ノエル

今年のクリスマスにご用意するケーキは全部で3種類。当ホテル開業後初となる2020年の販売開始以来、3年連続の登場で定番となったDIYケーキ“プレゼント”。大切な方と過ごす、「おうちクリスマス」に世代を超えて楽しめるケーキをつくりたいというシェフパティシエール 鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)の想いから誕生しました。真っ白なケーキをキャンバスに、付属の飴細工やマカロン、苺などを飾りつけると、世界に一つだけのケーキが完成します。5~8名様用でシェアできる大きさなのでクリスマスパーティーにも最適です。ふわふわの雪のような見た目は変えず、ケーキの味わいにこだわりを持ち、さらに進化させた鎌内。2022年は柚子とベリーの相性の良さに着眼しました。柚子ショコラのムースに、苺のムースとフランボワーズのジュレを閉じ込めることで、甘く口どけの良いチョコレート、爽やかな柚子とベリーが絶妙にマッチ。シェフパティシエールの感性が光り、わくわくするケーキが、特別な楽しいひとときを演出します。

さらに、少人数にもぴったりな大きさで、シックな装いに仕上げた“ブッシュ・ド・ノエル”をご用意しました。“プレゼント”の味わいをベースにフランボワーズショコラをグラサージュした“苺と柚子のブッシュ・ド・ノエル”と、チョコレートムースの中にトンカ豆で香りづけした濃厚なカスタードクリームとほろ苦いコーヒーのジュレを閉じ込め、上品な甘さに仕上げた“チョコレートのブッシュ・ド・ノエル”の2種類。赤と茶色の色言葉、「愛」や「ぬくもり」をテーマに作り上げたケーキは、大切なパートナーと、また女性同士のお集まりなどにおすすめです。

1年に一度の大切な日。おうちクリスマスを華やかにする、シェフパティシエールならではの工夫や技術を生かしたホテルメイドのクリスマスケーキをお楽しみください。

※写真はイメージです。

【以上のニュースリリースについてのお問い合わせ先】

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー マーケティング課: 木内・吉野

TEL. 03-5354-2162(直通) FAX. 03-5354-2180(直通)

メールアドレス: pr@southerntower.co.jp

※本プレスリリースは、ホテル公式ウェブサイトでもご覧いただけます。

概要

- ・予約受付期間: 2022年10月17日(月)～12月21日(水) *完全予約制
- ・受取場所: 20階 サザンタワーダイニング

■プレゼント～Pleasant～

- ・引き渡し期間: 2022年12月1日(木)～25日(日)13:00～21:00
- ・料金: 8,000円
- ・サイズ: 20cm×20cm (7号) 5-8名様
- ・付属の飾り: 飴細工、マカロン、メレンゲ(雪だるま)、チョコレート、砂糖細工(サンタクロースと雪だるま)、アイシングクッキー(サンタクロース)、チョコペン、 フレッシュストロベリー



※写真は飾り付けた際の一例です



【プレゼント断面】
上から、
柚子ショコラのムース
苺のムース
フランボワーズのジュレ
スポンジ

■苺と柚子のブッシュド・ノエル

- ・引き渡し期間: 2022年12月17日(土)～25日(日)13:00～21:00
- ・料金: 4,000円
- ・サイズ: 18cm×5.5cm (4号) 2-4名様



【苺と柚子のブッシュド・ノエル断面】

上から、グラサージュショコラ(フランボワーズ)
柚子ショコラのムース
苺のムース
フランボワーズのジュレ
スポンジ

■チョコレートのブッシュド・ノエル

- ・引き渡し期間: 2022年12月17日(土)～25日(日)13:00～21:00
- ・料金: 4,000円
- ・サイズ: 18cm×5.5cm (4号) 2-4名様



【チョコレートのブッシュド・ノエル断面】

上から、グラサージュショコラ
ショコラムース
カスタードクリーム
コーヒーのジュレ
ココアスポンジ

※料金にはサービス料と消費税が含まれます。

※写真はイメージです。

※仕入れ状況により、メニュー内容および食材の産地が一部変更となる場合がございます。

※状況により、営業時間、提供方法などを変更する場合がございます。詳しくは、ホテル公式ウェブサイトをご覧ください。

<https://www.southerntower.co.jp/>

【お客様からのお問い合わせ先】TEL. 03-5354-2172(ホテル予約)

【以上のニュースリリースについてのお問い合わせ先】

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー マーケティング課: 木内・吉野

TEL. 03-5354-2162(直通) FAX. 03-5354-2180(直通)

メールアドレス: pr@southerntower.co.jp

※本プレスリリースは、ホテル公式ウェブサイトでもご覧いただけます。

シェフパティシエール 鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)

1982年滋賀県彦根市生まれ。

辻製菓専門学校を卒業後、国内のマールブランシュやジョエル・ロブションなどで修業を積んだ後、2007年渡仏。フランスのレストランMarc VeyratやHotel Barrière Le Fouquet's Paris、モナコのLe Louis XV - Alain Ducasse (Hôtel de Paris) やJoël Robuchon (Hôtel Metropole Monte-Carlo) などで修業した後、帰国。

経歴

2010年 Championnat de France du Dessert パリ大会優勝

2010年 Championnat de France du Dessert 全仏大会出場

2016年 株式会社ホテル小田急サザンタワー入社

2019年 シェフパティシエール就任



シェフパティシエール
鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)

新型コロナウイルス(COVID-19)感染症拡大防止対策について

小田急ホテルセンチュリーサザンタワーでは、お客様ならびに従業員の健康と安全を守ることを第一優先に医学的見地からの最新のエビデンス(裏付け)に基づく感染拡大防止対策を講じております。

詳しくは、ホテル公式ウェブサイトをご覧ください。

<https://www.southerntower.co.jp/newsrelease/?itemid=202&dispmid=646>

飲食店等感染防止
徹底点検済



小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

小田急ホテルセンチュリーサザンタワーは、地下4階、地上36階建てのオフィス・ショップからなる複合型高層ビル「小田急サザンタワー」内にあります。ホテル階は19階から35階の部分で、ロビー・フロントは20階にございます。375室ある全客室は、22階から35階まで。レストランやラウンジ・客室からは遥か彼方まで広がる東京の景色をお楽しみいただけます。

【交通アクセス】

JRほか新宿駅南口から徒歩3分

JR新宿駅甲州街道改札、新南改札から徒歩3分

都営地下鉄新宿駅A1出口から徒歩1分

首都高速4号線「新宿ランプ」から車で5分

【所在地】

〒151-8583 東京都渋谷区代々木2-2-1

TEL. 03-5354-0111(代表)

ホームページ: <https://www.southerntower.co.jp>

Facebook: <https://www.facebook.com/southerntower/>

Instagram: <https://www.instagram.com/hotelcenturysoutherntower/>



【以上のニュースリリースについてのお問い合わせ先】

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー マーケティング課: 木内・吉野

TEL. 03-5354-2162(直通) FAX. 03-5354-2180(直通)

メールアドレス: pr@southerntower.co.jp

※本プレスリリースは、ホテル公式ウェブサイトでもご覧いただけます。