



2022年3月15日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2022
洗練された味わいのホテルメイドスイーツ
ホテル館外に初めての常設店舗出店、伊勢丹新宿店限定の商品も
「パレスホテル東京スイーツブティック」
2022年3月23日(水)オープン



パレスホテル東京スイーツブティック
商品イメージ



タルト オウ バナーヌ

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)は、2022年3月23日(水)より、伊勢丹新宿店本館地下1階にて、洗練された味わいのホテルメイドスイーツを提供する「パレスホテル東京スイーツブティック」をオープンいたします。ホテル館外での常設店舗の出店は今回が初めてです。

パレスホテル東京では開業以来、ペストリーショップ「スイーツ&デリ」にて、ペストリーシェフが趣向を凝らした数多くのスイーツとショコラを提供してまいりました。今回、ホテルを飛び出し伊勢丹新宿店に常設店舗を設け、ホテルメイドの上質な味わいを新たな場所でお届けいたします。

「パレスホテル東京スイーツブティック」では、1961年のホテル創業時から愛されるパレスホテル伝統のシグニチャースイーツ「マロンシャンティイ」をはじめ、定番の人気商品である「プレミアム ショートケーキ」や、伊勢丹新宿店限定の商品もラインナップ。大粒の国産苺を乗せた華やかなナポレオンパイ「ミルフイユ オウ フレーズ」は、サクサクのパイ生地の食感とコクのあるカスタードクリーム of 絶妙なバランスが味わえる伊勢丹新宿店限定の生ケーキです。その他、色鮮やかな苺ムースのケーキ「ジャルダン デ フレーズ」、2種のクリームを閉じ込めたショコラのクッキーシュー「アリシアン」、ショコラ好きの方におすすめの「ロイヤル ショコラ」など、ペストリーシェフ 窪田修己による見た目にも味わいにも魅力あふれるスイーツがラインナップ。また、手土産にぴったりの缶クッキーや、江戸千代紙や伝統的な着物の模様をモチーフにしたショコラ「千代ちよこ」など、パレスホテル東京で人気の商品を幅広くご用意いたします。

大切な方への贈り物として、またご自身へのご褒美として、「最上質の日本」を提供するホテルならではの食体験を新たに提供してまいります。



PALACE HOTEL TOKYO

●店舗情報

- 店舗名 : パレスホテル東京スイーツブティック
- オープン日 : 2022年3月23日(水)
- 住所 : 〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-14-1
伊勢丹新宿店本館地下1階
- 営業時間 : 10:00～20:00
- お問い合わせ : 03-3352-1111
- 定休日 : 伊勢丹新宿店に準ずる

◆ミルフィユ オウ フレーズ(伊勢丹新宿店限定) 1,501円

風味豊かなパイ生地をじっくりと焼き上げ、コクのあるカスタードクリームをたっぷり重ね、大粒の国産苺を乗せたナポレオンパイ。サクサクの食感とクリームの絶妙なバランスをお楽しみください。



◆アリシアン(伊勢丹新宿店限定) 901円

発酵バターをたっぷりを使用したショコラのクッキーシューに、レモングラスのカスタードクリームとコーヒー風味のショコラクリームの2種のクリームを使用。カシューナッツを合わせた塩バターキャラメルソースとともに閉じ込みました。

(中央から時計回りに)
ミルフィユ オウ フレーズ
ジャルダン デ フレーズ
クリーム キャラメル
スリール
マロンシャンティイ
ロイヤル ショコラ
タルト オウ バナーヌ
アリシアン
プレミアム ショートケーキ

◆ロイヤル ショコラ(伊勢丹新宿店限定) 1,001円

2種のショコラを使用した口当たりのよいムースと、ヘーゼルナッツのプラリネを使用した濃厚でありながら軽く仕上げたムースの2層仕立て。フィヤンティースを混ぜたプラリネをアクセントにしたショコラ好きに向けたケーキ。

◆ジャルダン デ フレーズ(伊勢丹新宿店限定) 1,301円

ホワイトチョコレートをあわせたミルクィな苺のムースに、苺をコンポートして作られたジュレと、クロテッドクリームを使用したコクのあるムースをあわせたケーキ。色鮮やかなグラサージュが目を惹く逸品。

◆クリーム キャラメル 901円

卵や牛乳、こだわり選び抜いた食材を使用した昔懐かしく硬めに仕上げたカスタードプリン。ビターなキャラメルと一緒にじっくりと湯煎焼きしました。トロっとした生クリームとともにお召し上がりください。

◆スリール 981円

桜風味と苺の2層のパンナコッタの中に、桜のエキスを使用したジュレを閉じ込みました。フランボワーズのソースとともに、さっぱりと口当たりのよい味わいをお楽しみいただけます。



PALACE HOTEL TOKYO

◆タルト オウ バナーヌ

2,001 円

カスタードクリームを混ぜ込んだアーモンドクリームに、キャラメリゼしたバナナを閉じ込め、フレッシュのバナナと胡桃を乗せてじっくり焼いた風味豊かなタルト。



タルト オウ バナーヌ

◆マロンシャンティイ

901 円

ジェノワーズ、栗、生クリームとシンプルな構成の、パレスホテル伝統のシグニチャースイーツ。栗を粗めに裏ごし、小さな粒を残すことで食感に変化が加わり、噛むほどに風味が口に広がります。土台のジェノワーズに乗せる際、ふんわりと空気を含ませて固めることでほろりとした食感に。軽やかな口当たりに仕上げています。



マロンシャンティイ

◆プレミアム ショートケーキ

1,201 円

たっぷりと敷き詰められた瑞々しい苺本来の味をお楽しみいただけるよう、ロドけのよい生クリームとしっかりと焼き上げたスポンジは甘さ控えめにご用意しました。



プレミアム ショートケーキ

◆クッキー缶各種

プティフルセック缶

※オープン初日 3月 23日(水)・毎週火曜日に 50 個限定販売

お一人様 1 点まで

ココナッツサブレ缶、シナモン&ジンジャーサブレ缶

ヴィーガンクッキー缶



クッキー缶各種

◆ショコラ各種

千代ちよこ、Chiyo Choco ～2022 edition～など

◆焼き菓子各種

日本酒ケーキ 壱ノ壱ノ壱、レーズン&クランベリーウィッチ、オレンジウィッチなど

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●パレスホテル東京スイーツブティック

落ち着きと品格に満ちた「最上質の日本」を提供するパレスホテル東京による洗練された味わいのホテルメイドスイーツが、伊勢丹新宿店に登場。1961年のホテル創業時から愛される伝統のスイーツはもちろん、伊勢丹新宿店限定のケーキや季節を彩るアイテム、またお手土産にもぴったりのクッキー缶など幅広いラインナップをご用意いたします。ホテルならではの「上質な食体験を、ご自宅でもお楽しみください。」



PALACE HOTEL TOKYO Sweets Boutique

●窪田 修己(くぼた おさみ)プロフィール

パレスホテル東京 調理部ベーカリー & ペストリー課シェフ兼ペストリーシェフ。1989年にパレスホテルに入社後、3回にわたり渡仏、一流レストランやパティスリーで研修を積み、帰国後レストランシェフ・ド・パティシエを経験。その豊富な経験を生かし、パレスホテル東京のグランドオープン時にベーカリー & ペストリー総括シェフに就任。伝統を大切にしながらも、オリジナリティ溢れるスイーツに挑戦するペストリーシェフです。



●パレスホテル東京

都心にありながら豊かな自然に囲まれたパレスホテル東京は、前身の「パレスホテル」として1961年に開業し、2012年5月17日に新生「パレスホテル東京」としてグランドオープン。「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに、丸の内1-1-1に位置するホテルならではの「最上質の日本」をお客様に提供していくことを目指しています。Forbes Travel Guide ホテル部門にて日系ホテルとして初めて5つ星を獲得し、2016年以降6年連続で維持しています。



パレスホテル東京 外観

<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: 荒川、朝日奈、伊東

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp