



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2023年8月9日  
株式会社パレスホテル

## パレスホテル東京 2023 ペストリーショップ「スイーツ&デリ」をリニューアルオープン

2023年9月1日(金)より



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、ホテル地下1階に位置するペストリーショップ スイーツ&デリを、2023年9月1日(金)にリニューアルオープンいたします。

2012年の開業以来ペストリーショップ スイーツ&デリでは、シェフが趣向を凝らしたスイーツやブレッドなどをご用意してまいりました。“食のおもてなしをお持ち帰りいただきたい”という開業時からのコンセプトをさらに未来へ繋ぐため、開業より10年が経過したことを機に、店舗の内装、パッケージデザインおよびスタッフユニフォームを一新いたします。社会が時代につれて変遷する中でも幅広い世代のお客様に愛され続けてきた商品の数々を、この先もお客様とお客様の大切な方へお贈りできるようリニューアルに願いを込めました。

様々なお客様が集うペストリーショップの新しくなった内装デザインは、華やかさと優しさを感じていただけるよう曲線と直線を織り交ぜました。またパッケージには、パレスホテル東京が立つ豊かな水と緑に囲まれた丸の内一丁目1番1号のアドレスをデザインに取り込みました。

「最上質の日本」を提供するホテルのペストリーショップより、大切な方への贈り物やご自身へのご褒美として手に取っていただく商品を通じて、これからも洗練された食体験をお届けしてまいります。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●店舗情報

店舗名 : ペストリーショップ「スイーツ&デリ」  
オープン日 : 2023年9月1日(金)  
※8月28日(月)から31日(木)の期間は、店舗改装のため休業いたします。  
場所 : パレスホテル東京 B1F  
営業時間 : 10:30~19:00  
お問い合わせ : 03-3211-5315

### ●リニューアルについて

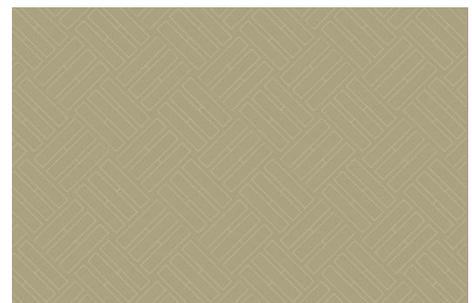
これから先の未来もお客様に食のおもてなしをお持ち帰りいただくため、開業から10年が経過したことを機に、店舗をリニューアル。1961年にパレスホテルが誕生してから、パレスホテル東京への建て替えを経て半世紀以上の月日が経過いたしました。社会が時代につれて変遷する中でも幅広い世代のお客様に愛され続けてきた商品の数々を、この先もお客様とお客様の大切な方へお贈りできるようリニューアルに願いを込めました。パレスホテル東京の“食のおもてなし”を通じて、落ち着きと品格に満ちた「最上質の日本」を皆様にお届けいたします。



ペストリーショップ スイーツ&デリ 店舗イメージ

### ●デザインについて

パレスホテル東京が立つ唯一無二のアドレス「東京都千代田区丸の内一丁目1番1号」を象形化したグラフィックデザイン「1-1-1」を空間やパッケージに取り入れました。



「1-1-1」デザインイメージ

### 店舗デザイン

多様な世代のお客様が集う場所として、ラグジュアリーと親しみやすさが共存する空間に仕立てました。曲線と直線を織り交ぜ空間を構成することで、華やかでありながらも優しさを感じる空気感を実現いたしました。

### パッケージデザイン

“パレスホテル東京の商品である”ということをアイテムそのものが語るように、ホテルの所在地を象形化したシンボル「1-1-1」の柄を散りばめています。エレガントさと華やかさを合わせ持つパッケージに仕上げました。



パッケージデザインイメージ



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●クリエイティブディレクター hideya

「革命－揺るぎない美しさ」をコンセプトにアートディレクターとして、目で見て、耳で聞き、口で感じて、触れるものを創造し続ける。

1985 年生まれ。空間プロデュース、フラワーデザイン、フードクリエイション、映像クリエイション、ウェディングのプロデュース、総合ブランディングなど活躍は多岐にわたる。新進気鋭アーティスト。

#### コメント

日本を代表するホテルでありながら、新たな視野で世の中に影響を与えるパレスホテル東京。“デザイン”とは「戻る場所がある」べきであるという私自身の信念を、まさに具現化したプロジェクトとなりました。このグラフィックが長く愛され、また、この時代に創られたものの1つとして継承することができれば幸いです。



hideya 氏

### ●商品ラインナップ

<クリームサンド>

#### ◆チーズバタークリームサンド (6 個入り) 3,000 円

プレーン、フランボワーズ、ピスタチオのチーズバタークリーム 3 種をたっぷりクッキーに挟んだ贅沢な逸品。クッキー生地がしっかりと残り、クリームとクッキーの厚みにこだわりました。濃厚なクリームとさくとしたクッキーの絶妙な食感のバランスをご堪能ください。



3種のクリームサンド

<ケーキ>

#### ◆ドゥーブル フロマーージュ 900 円

ベイクドチーズケーキの上に、ライム風味の軽やかなレアチーズクリームをのせた 2 層仕立て。ナッツを加えたクランブル生地がアクセントです。

#### ◆アルモニー 950 円

紅茶が香るビスキュイに、アプリコットと金柑のジュレと、ヴァニラ風味のムースが生み出すハーモニーをお楽しみいただけます。軽く炙ったアプリコットを添えて。

#### ◆ルージュ 950 円

香りと甘味がはっきりと際立つマラデボワ種の苺のムースに合わせた、口あたりの良いショコラブランのガナッシュに、甘酸っぱい苺と赤スグリのジュレを重ねました。

#### ◆胡桃のガトー 950 円

胡桃を混ぜ込んだクレーム ムースリーヌを、しっとりと焼き上げたナッツの香り高い生地で挟み込みました。添えられたショコラのクリームとナッツが可愛いケーキです。



(左より順に)  
プレミアム ショートケーキ  
洋梨のタルト  
ドゥーブル フロマーージュ  
フルーツのタルト  
アルモニー  
ショコラ ノワール  
ルージュ  
胡桃のガトー  
ピスタチオ風味のフレジェ

\*この他、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」など様々なケーキをご用意いたします。

\*価格はすべて消費税込です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### <ブレッド>

◆マルチグレイン ブレッド 540 円  
 オーツ麦、ヒマワリの種、アマニ、黒胡麻の穀物 4 種をまぶしました。  
 香ばしく食感の良い大麦のブレッドです。

◆バゲット ドルジュ 450 円  
 水溶性食物繊維を多く含む国産の大麦粉を使用したバゲット。  
 ご自宅でお気に入りのジャムと合わせてお召し上がりください。

◆パンドミオレ 1,000 円  
 ご好評をいただいているミルクブレッド「パン オ レ」を食パンに  
 いたしました。牛乳と卵のシンプルで優しい味わい。

◆ケールのフォカッチャ 600 円  
 東京産西洋野菜のケールと、上品な香りの国産米油を使用した  
 フォカッチャ。

◆ビーツのフォカッチャ 600 円  
 国産米油と、東京産ビーツを皮ごと用い焼き上げました。ほんのり  
 と広がるビーツの甘味が特徴です。



(左より順に) マルチグレイン  
バゲット ドルジュ



ビーツのフォカッチャ

### <ショコラ>

◆ボンボンショコラ (6 個入り) 2,400 円  
 ボンボンショコラ (9 個入り) 3,600 円  
 ボンボンショコラ (15 個入り) 6,000 円

#### Noir(ノワール)

厳選されたペルー産カカオの華やかな香りをお届けします。

#### Sake(サケ)

八海山によるパレスホテル東京のプライベートブランドの日本酒  
「壺ノ壺ノ壺」と、同じ蔵の酒粕を使用した味わい深いショコラ。

#### Hoji(ホージ)

2 種類のほうじ茶を用いることで、香りと味わいの余韻がバランス  
の良い一粒です。

\*この他、季節の食材を用いたブレッドの数々やショコラティエが  
一枚ずつ丁寧に仕上げる「千代ちよこ」、パッケージが新しく生まれ  
変わった焼菓子各種、さらにはご好評をいただいているクッキー  
缶なども並びます。



ショコライメージ

\*価格はすべて消費税込です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●シェフのプロフィール

#### 【窪田 修己 くぼた おさみ】ベーカリー&ペストリー課 統括シェフ

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鑽を積み、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&ペストリー統括シェフに就任。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を提案している。



#### 【小林 美貴 こばやし みき】ベーカリー&ペストリー課 シェフショコラティエ

国内の外資系パティスリーにて勤務した後、フランスにて修行。ショコラティエとして2012年にパレスホテルに入社し、グランドオープンに携わる。繊細さと感性で織りなす、まるで芸術作品のようなショコラが持ち味。



#### 【星 敏幸 ほし としゆき】ベーカリー&ペストリー課スーシェフ兼ベーカリーシェフ

1990年にパレスホテルへ入社後、ハード系ブレッドの本場でもあるフランス・パリにて基礎を学び、フランス・ヴィエンヌの名店「ラ・ピラミッド」にて研鑽を積む。パレスホテル東京のオープン時にベーカリーシェフに就任。パレスホテルの伝統を大切にしながらもトレンドを取り入れ、意欲的な挑戦を続けている。



＜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Instagram ([パレスホテル東京/オンラインショップ](#))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＞

株式会社パレスホテル 担当: 石川、小関

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5225 E-MAIL: [press@palacehotel.jp](mailto:press@palacehotel.jp)

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: 岡山、吉野

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)