

報道関係各位

洋梨や紅茶を使った 秋の新作スイーツ期間限定販売！

～テイクアウトにもおすすめの季節ケーキをご用意～



2020年9月1日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽1-3-61、代表取締役社長 総支配人：大川大作）では、2020年9月1日（火）より、秋の新作スイーツ2種を期間限定で販売いたします。



秋の新作スイーツ2種

東京ドームホテルではロビーラウンジ「ガーデンテラス」において、当ホテル シェフ ド パティシエ 伊藤路春監修のもと、秋の新作ケーキ2種を販売いたします。ロビーラウンジではお好みのケーキと共に至福のティータイムをお過ごしいただけます。ケーキのテイクアウトも承っておりますので、ご家庭でも美味しさを存分にお楽しみいただけます。

キャラメルポワール



キャラメルポワール

秋に旬を迎える洋梨をソテーして、ほろ苦い甘さのキャラメルムースで包み込み、タルト生地にホワイトチョコレートベースにしたガナッシュクリームを流し込みました。コク深い味わいが調和した香り高いスイーツです。

フルール



フルール

紅茶味のふわとしたムースの口触りと、シュトロイゼルのザクッと歯ごたえのある食感、2つの食感を楽しめるスイーツです。可愛らしいお花のような形のチーズクリームがまるやかさを一層際立てます。

〈シェフ ド パティシエ 伊藤路春〉

1989年 渡仏。

レストラン「ヴィヴロア」、レストラン「シャバイシュウ」、
パティスリー「ジャック」、パティスリー「バテラー」で研鑽を積む。

1989年「コンクール・アルパジョン」アルパジョン市杯受賞。

1993年「コンクール・シャルルプルースト」金メダル受賞。



シェフ ド パティシエ 伊藤路春

『秋の新作スイーツ』販売概要

期 間：2020年9月1日（火）～11月30日（月）

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/gardenterrace-cake/>

時 間：10:00～18:00（ラストオーダー17:30）

場 所：1F ロビーラウンジ「ガーデンテラス」

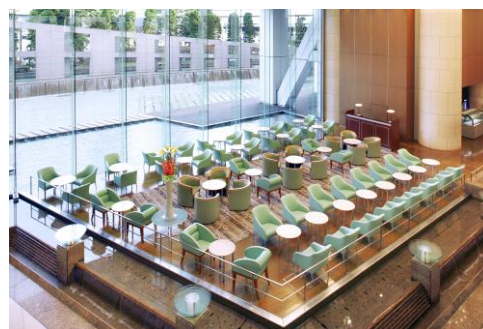
料 金：各¥683

※消費税込み

※表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

お問い合わせ：

ロビーラウンジ「ガーデンテラス」 TEL. 03-5805-2201



ロビーラウンジ「ガーデンテラス」店内イメージ

当ホテルではお客様と従業員の安全・安心を第一に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に取り組んでおります。詳細はこちらをご覧ください。URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/safety/coronavirus/>

東京ドームホテルについて

2000年6月1日開業。都心最大級のエンタテインメントエリア「東京ドームシティ」にそびえる高層ホテル。
丹下健三・都市・建築設計研究所（現：丹下都市建築設計）による建物は、力強い構造フレームと柔らかな曲面が印象的なモダンなデザイン。外装には、濃淡グレーのセラミックプレートと透過性と反射性を合わせもつガラスを使用し、刻々と表情を変えていく空や都市の景色を映し出している。地下3階、地上43階の高層ビルは、高さ155m、延床面積105,856.6㎡で、客室1,006室、レストラン&ラウンジ8店、大中小宴会場18室のほか、チャペル・神殿などの婚礼施設、屋外プールなどを備えている。



東京ドームホテル 外観

今年6月に当ホテルはおかげさまで開業20周年を迎えました。「楽しさ度ランキングNO.1ホテル」のビジョンを掲げ、これからも日々お客様へのおもてなしに努めてまいります。

※本リリースの画像は全てイメージです。

※画像に関しまして、本リリース案件以外での二次使用や加工等をご遠慮ください。

※プラン内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

東京ドームホテル

総支配人室 渡辺

〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61

TEL. 03-5805-2151 FAX. 03-5805-2153

URL <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>

報道関係資料 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>

共同ピーアール

PRアカウント本部 11部 佐藤

〒104-8158 東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル

TEL. 03-3571-5365 FAX. 03-3571-5259