



パレスホテル東京 2019
桜の蕾がほころぶ季節、春の訪れに気持ち華やぐ限定商品
“桜スイーツ&ブレッド”販売のご案内

- ・香り高い日本酒とほのかな桜の風味が織りなす、桜の季節ならではの「壺ノ壺ノ壺 桜」などの期間限定桜スイーツ
- ・春の訪れに気持ちが華やぐ「さくらと抹茶のスティック」など期間限定桜ブレッド
- ・春の装いを凝らした色鮮やかなデザート「さくらエボンジュ」



桜スイーツ



桜ブレッド



さくらエボンジュ

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)では、2019年3月18日(月)～4月30日(火)までの期間、春の訪れに気持ち華やぐ限定商品を販売いたします。

ペストリーショップ「スイーツ&デリ」では、この季節ならではの5種の桜スイーツを販売いたします。「壺ノ壺ノ壺 桜」はパレスホテル東京オリジナルの日本酒ケーキ「壺ノ壺ノ壺」と細かく刻んだ桜葉の塩漬けが織りなす風味豊かなケーキです。その他、桜の花びらが美しく舞う春景を表現したグラススイーツ「フルール」は、桜風味のジュレとチェリーのパンナコッタがハーモニーを奏でる逸品。フランス語で桜を意味する「スリジェ」は、濃厚なホワイトチョコレートガナッシュをピスタチオ生地で挟み、さらにチェリークリームを重ねた桜のケーキです。チェリーの繊細な酸味が心地よく、心も春めきます。春らしく淡い色合いの桜ムースとシャンパンのジュレをチーズムースで覆ったスイーツ「サクラ」は、ふわふわとした食感とチーズの香りが口いっぱい広がります。しっとりとした口当たりの最中種に爽やかな苺の酸味が効いたチョコレートクランチをサンドした「さくらくらんち」はちょっとしたギフトにもおすすめです。

桜ブレッドには、香ばしいアーモンドクリームと甘酸っぱいレッドチェリーフィリングをあわせた直径約12cmの「チェリーパイ」と、サクサクとしたクッキー生地で甘さ控えめの桜餡と抹茶餡を包み込みスティック型にして焼き上げた「さくらと抹茶のスティック」など、春の訪れに気持ちが華やぐような商品も期間限定にて登場いたします。

また、暖かな陽射しが煌めくテラス席や窓から美しい新緑の木々を臨むことができる「ザ パレス ラウンジ」では、春の装いを凝らした色鮮やかなさくらとピスタチオのスポンジケーキに、桜のアイスクリームを添えて、チェリーソースをかけた「さくらエボンジュ」を提供いたします。

薄紅色の花の開花が新しい季節の訪れを告げる中、繊細で可愛らしいパレスホテル東京の限定スイーツで、春の賑わいをお楽しみください。



PALACE HOTEL TOKYO

●桜スイーツ&ブレッド

販売期間：2019年3月18日(月)～4月30日(火)

◆壱ノ壱ノ壱 桜

3,300 円

ホテルオリジナルの純米吟醸酒と八海山の酒粕を効かせた定番商品の日本酒ケーキ「壱ノ壱ノ壱」に桜葉を加え、香り高い日本酒とほのかな桜の風味が織りなす、この季節ならではの大人の味わいに仕上げました。



壱ノ壱ノ壱 桜

◆フルール

700 円

桜の花びらが美しく舞う春景を表現したグラススイーツ。桜風味のジュレとチェリーのパンナコッタがハーモニーを奏でます。



(左)フルール
(中央左)スリジェ
(中央右)サクラ
(手前)さくらくらんち

◆スリジェ

550 円

フランス語で桜を意味する「スリジェ」は、濃厚なホワイトチョコレートガナッシュをピスタチオ生地で挟み、さらにチェリークリームを重ねた桜のケーキ。

◆サクラ

700 円

春らしく淡い色合いの桜ムースと爽やかなシャンパンのジュレをチーズムースで覆ったスイーツ。ふわふわとした食感と口いっぱいに広がるチーズの香りが上品な味わいを生み出します。



さくらくらんち

◆さくらくらんち

300 円

しっとりとした口当たりの最中種に、爽やかな苺の酸味が効いたホワイトチョコレートクランチをサンドしました。

◆チェリーパイ

500 円

香ばしいアーモンドクリームと甘酸っぱいレッドチェリーフィリングを合わせた、直径約12cmのチェリーパイ。



(左)チェリーパイ
(右)さくらと抹茶のスティック

◆さくらと抹茶のスティック

250 円

サクサクとしたクッキー生地で甘さ控えめの桜餡と抹茶餡を包み込み、スティック型にして焼き上げました。

*価格はすべて消費税別です。

- 販売店舗：ペストリーショップ「スイーツ&デリ」
(東京都千代田区丸の内 1-1-1 パレスホテル東京 B1F)
- 営業時間：10:00 ～ 20:00
- お問い合わせ：03-3211-5315



PALACE HOTEL TOKYO

●桜デザート

販売期間：2019年3月18日(月)～4月30日(火)

◆さくらエボンジュ

1,500円

春の装いを凝らした色鮮やかなさくらとピスタチオのスポンジケーキに、桜のアイスクリームを添えて、チェリーソースをかけた華やかな一皿。



さくらエボンジュ

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

- 提供店舗： 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」
- 提供時間： 10:00～24:00
- お問い合わせ： 03-3211-5309

<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: 清水(徹)、久保 蘭
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp