

<平成 27 年 2 月 6 日発表>

ようこそ、甘くて贅沢なスイーツの庭園へ
西鉄グランドホテル特製スイーツ第3弾『45種のスイーツガーデン』
★1日1台限定★ 今すぐご予約(Tel092-781-0435)を！



- (株)西鉄シティホテル(福岡市中央区、社長:金子新)では、西鉄グランドホテルの開業45周年を記念し、特製スイーツ第3弾となる「西鉄グランドホテル特製45種のスイーツガーデン」を発売します。
- 当ホテルでは、日頃からご愛顧いただいているお客さまに『食を通じてもっと喜んでいただける企画・イベントを！』との思いから、ホテルスタッフが自慢の腕と長年の経験を活かして特製スイーツを企画・製作し、第1弾・第2弾の「45センチ・タワースイーツ」は大変ご好評をいただきました。
- 今回は趣向を変えて、総料理長・塩塚哲夫監修のもと、グランカフェの人気商品「伝統のフレンチトースト」や、45年間変わらない伝統ある「苺のショートケーキ」、ル・プティパレの焼き菓子など45種類のスイーツを集め、インパクトのある土台にダイナミックかつ色鮮やかに盛り付けます。なお、スイーツには、パティシエが提案する“一番おいしく食べられる順番”を1から45まで記載しています。
- スイーツガーデンは1日1食限定で、開業45周年にちなみ4,500円(税込、サービス料別)でご提供します。平成27年2月14日(土)から3月15日(日)までの期間限定で、西鉄グランドホテル1階「グランカフェ」にてお召し上がりいただけます。2日前までにお電話にてご予約をお願いします。

■ 「西鉄グランドホテル特製 45 種のスイーツガーデン」発売の概要

《スイーツ紹介》 ※番号は、パティシエが提案する“一番おいしく食べられる順番”です。

- | | | |
|----------------|----------------|------------------|
| 1. 伝統のフレンチトースト | 16. コーヒーロールケーキ | 31. バウムクーヘン |
| 2. 苺のショートケーキ | 17. 抹茶ロールケーキ | 32. オレンジケーキ |
| 3. レアチーズ | 18. 抹茶ケーキ | 33. ブランデーケーキ |
| 4. 苺のレアチーズ | 19. シブースト | 34. ダックワーズ |
| 5. 苺プチシュー | 20. アップルパイ | 35. マドレーヌ |
| 6. チョコプチシュー | 21. チェリーパイ | 36. フリアン |
| 7. プチシュー | 22. 苺タルト | 37. フリアンショコラ |
| 8. モンブラン | 23. オレンジタルト | 38. バニラクッキー |
| 9. 苺のモンブラン | 24. ガナッシュタルト | 39. アールグレイクッキー |
| 10. 苺のパンナコッタ | 25. ベイクドチーズ | 40. アーモンドクッキー |
| 11. 抹茶のパンナコッタ | 26. ガトーショコラ | 41. カヌレ |
| 12. ティラミス | 27. コーヒーマカロン | 42. オペラ |
| 13. 苺のティラミス | 28. 苺マカロン | 43. ラズベリーオペラ |
| 14. ロールケーキ | 29. アプリコットマカロン | 44. アールグレイ生チョコ |
| 15. 苺のロールケーキ | 30. ピスタチオマカロン | 45. チョコレートオレンジット |

【発売期間】 平成 27 年 2 月 14 日(土)～3 月 15 日(日) 1 日 1 食限定

【ご提供時間】 15:00～17:00

【価格】 1 食 4,500 円(税込) 1 ドリンクオーダー制
※別途サービス料 10%を頂戴いたします。また、ドリンクは別料金になります。
※各種割引対象外

【場所】 西鉄グランドホテル 1 階 オールダイニングカフェ「グランカフェ」
住所:福岡市中央区大名二丁目 6-60
TEL:092-781-0435 [予約受付時間 6:30～23:00]
※前日までに電話にてご予約ください。

【備考】 ○1 台につき約 10 名さま分のボリュームがあります。
○何名さままでシェアしていただいても構いません。女子会で、ファミリーで、カップルで…もちろんお一人さまでも OK!
○店内でのご提供に限ります。お持ち帰りは出来かねますので予めご了承ください。

■ 西鉄グランドホテル・パティシエ 水野充男シェフ

洋食のシェフだった水野シェフは、料理の幅を広げるためにデザート勉強の始めたところ、飴細工の奥深さに興味を持ち、「お菓子の世界を突き詰めた」とパティシエに転向。平成 16 年に(株)西鉄シティホテルに入社し、これまで 10 年間、西鉄グランドホテルのシェフとして活躍している。水野シェフの父も洋食のコックであったため、幼い頃から料理に親しんでいたという。現在、ベーカリーを統括している責任者であり、西鉄グランドホテルのすべてのデザートを作っている。今回の特製スイーツ第 3 弾を製作するにあたり、「日頃からお愛顧いただいているお客さまへの感謝の気持ちを込めて、一生懸命製作しました。ぜひともまた多くの方々にお召し上がりいただき、喜んでいただきたいです。」と意気込む。現在は、(株)西鉄シティホテル調理部製菓課で勤務。



本件に関するお問い合わせは、西鉄グランドホテル 1 階「グランカフェ」(TEL092-781-0435) まで