



新年を祝うフランスの伝統菓子

ガレット・デ・ロワ

販売期間：2018年1月1日（月・祝）～31日（水）

オリエンタルホテル 東京ベイでは、2018年1月1日（月・祝）～31日（水）の期間、パティスリーにて新年を祝う「ガレット・デ・ロワ」（王様のお菓子）を販売いたします。

ガレット・デ・ロワは、フランスでは新年に欠かせない伝統的なお菓子で、切り分けたケーキから「フェーヴ」と呼ばれる陶器の人形が出た人は、王冠をかぶり祝福を受け、その1年幸せに過ごせるといわれています。

パストリーシェフ 長田学が作るガレット・デ・ロワは、しっとりとしたアーモンドクリームを、バターたっぷりのサクサクしたパイ生地で包み、フェーヴの代わりにアーモンドを一粒入れました。王冠と陶器のフェーヴを別添えにてお渡しいたします。

新年のお集まりやパーティーの主役に、ぜひご賞味ください。



ガレット・デ・ロワ

販売期間：2018年1月1日（月・祝）～31日（水）

価格：1台（直径15cm）2,000円

※王冠（紙製）・フェーヴ（陶器製）各1個付き、税込

販売場所：パティスリー（2階）

お問い合わせ・ご予約：Tel.047-350-8561（レストラン予約）

長田 学（おさだ かく）パストリーシェフ

辻製菓専門学校フランス エスコフィエ校を卒業後、世界的に知られるチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」で注目を浴びたショコラティエ「プラリュ」にて研鑽を積み、製菓学校講師を経て1999年パークハイアット東京に入社。2006年からはスーシェフとして勤務。2013年オリエンタルホテル 東京ベイに入社。「パティスリー」店頭用とウエディングケーキ双方を統括。海外や五つ星ホテルで培った経験と感性で多彩なパティスリー商品を展開します。

オリエンタルホテル 東京ベイ

1995年開業。客室数503室、料飲施設5店舗、大中小の宴会場、チャペルなどを備える東京ディズニーリゾート®・パートナーホテル。JR京葉線新浦安駅北口直結で、東京ディズニーリゾート®まで1駅3分、無料シャトルバスの利用で15分。

<https://www.oriental-hotel.co.jp/>



<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

オリエンタルホテル 東京ベイ セールス&マーケティング部

鈴木 chikako.suzuki@oriental-hotel.co.jp 安尾 yuka.yasuo@oriental-hotel.co.jp

〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2 Tel: 047-350-8200 / Fax: 047-381-0851