

端午の節句のお祝いに こどもの日ケーキ

2017年5月1日(月)～5月7日(日)

オリエンタルホテル 東京ベイ(千葉県浦安市美浜 1-8-2 総支配人:森山真也)では、2017年5月1日(月)から5月7日(日)の期間、2階パティスリーにて「こどもの日ケーキ」を販売。4月8日(土)より予約受付を開始いたします。

端午の節句に飾られる五月人形。鎧や兜を飾る風習は武家社会から生まれ、身の安全を願って神社にお参りするときに鎧や兜を奉納するしきたりに由来しています。交通事故や病気から大切な子どもを守るようにという願いを込めて飾るようになりました。

パストリーシェフ 長田学が手がける「こどもの日ケーキ」は、「兜」をモチーフにフレッシュな苺やバナナをふんわりしたチョコレートのスポンジ生地ではさみ、フルーツとチョコレートで飾った、可愛らしさと勇ましさあふれるケーキです。

お子様の健やかな成長を願って、ご家族でご賞味ください。



こどもの日ケーキ(直径 15cm)

期 間 : ご予約 2017年4月8日(土)～5月2日(火)
お受渡し 2017年5月1日(月)～5月7日(日)
※お受渡し日の5日前までに要予約

料 金 : 3,500円 ※税込

場 所 : 「パティスリー」(2階)

ご予約・お問い合わせ : Tel.047-350-8561(レストラン予約)

長田 学(おさだ がく) 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セ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、無料シャトルバスを利用すれば15分の大変便利なホテルです。

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